



*La cuisine*  
**DU GIBIER**

MES RECETTES DE CHEFS

Patrick BEAUCHET





Patrick Beauchet (à gauche)  
et son ami chasseur Jean-Marc Lay (à droite)

Ouvrage créé par Losange

Direction éditoriale : Hervé Chaumeton

Photographies : Patrick André

© 2014, Éditions Artémis

ISBN : 978-2-8160-0376-5

N° d'éditeur : 8160

Dépôt légal : septembre 2014

Achévé d'imprimer : août 2014

Imprimé en Slovaquie par Polygraf Print GmbH

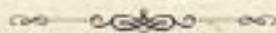
Pour plus de livres rejoignez nous sur  
[Heights-book.blogspot.com](http://Heights-book.blogspot.com)

*La cuisine*  
**DU GIBIER**  
**MES RECETTES DE CHEFS**

*Patrick Beauchet*

Photographies de Patrick André

# Au menu



## L'ALOUETTE ..... 14

<i>Alouettes</i> aux pommes.....	15
<i>Brochettes d'alouettes</i> sur le gratin.....	15

## LA BÉCASSE..... 16

<i>Bécasse</i> à la broche.....	18
<i>Bécasse</i> à la ficelle.....	19
<i>Bécasse</i> rôtie.....	20
<i>Bécasse en salmis</i> comme autrefois.....	22

## LA CAILLE ..... 24

<i>Salade de cailles sauvages confites</i> , foie gras et magret.....	26
<i>Cailles de vignes en croûte</i> , façon « Passion 2 Chefs » Recette de Michel Grobon.....	28
<i>Salade de cailles sauvages</i> du Comminges, ou le « Délice d'Élisa » Recette de Michel Martin.....	30

## LE CANARD ..... 32

<i>Colvert en cocotte</i> aux petits navets glacés.....	34
<i>Colvert braisé</i> aux cerises Recette de Pierre Dubarry.....	36
<i>Canette sauvage</i> en deux services Recette d'Yves Delplace.....	38
<i>Colvert rôti</i> au sang et aux aîrelles Recette de Daniel Gonzalez et de David Biasibetti.....	41
<i>Sarcelle d'hiver</i> aux poires rôties.....	42

## LE CERF ..... 44

<i>Filet de cerf</i> sauté au genièvre.....	46
<i>Cuissot de cerf</i> braisé au four.....	49
<i>Pavé de cerf</i> , sauce Grand-Veneur et giroldes.....	50
<i>Noisette de filet de biche</i> à la crème d'armagnac.....	52
<i>Côtes de biche</i> à la cheminée.....	54

## LE CHAMOIS..... 56

<i>Chamois rôti</i> et ses trois purées.....	58
<i>Chamois braisé</i> à l'ancienne.....	60
<i>Civet d'isard</i> des Pyrénées centrales.....	63

## LE CHEVREUIL ..... 64

<i>Civet de chevreuil</i> du chef.....	66
<i>Cuissot de brocard</i> au poivre et au thym.....	68
<i>Cuissot de chevreuil</i> au thym sauvage.....	71
<i>Chevrillard rôti</i> aux cèpes.....	72
<i>Filet de chevreuil</i> en croûte.....	74

## LE COQ DE BRUYÈRE ..... 76

<i>Coq de bruyère</i> à la pyrénéenne.....	77
--	----

## LE DAIM ..... 78

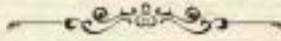
<i>Rôti de cuissot de daim</i> au raisin de Moissac.....	80
--	----

## LE FAISAN ..... 82

<i>Le faisan du chef</i> .....	84
<i>Suprêmes de faisan</i> au foie de canard, sauce suprême.....	85
<i>Faisan au chou</i> à la saucisse de Toulouse.....	86
<i>Faisan de Guittaut</i> , rôti dans la cheminée ou au four.....	88
<i>Faisan de Zéphirin</i> aux châtaignes.....	89

## GRIVES ET MERLE ..... 90

<i>Grives en cocottes</i> , farcies au foie gras de canard....	91
<i>Grive rôtie</i> à la cheminée.....	92
<i>Poêlon de grives</i> comme en Provence.....	93
<i>Merles rôtis</i> à la sauge.....	93



## LE LAPIN ..... 94

- Fricassée de lapin* au vin blanc ..... 97  
*Civet de lapin* au vin de Buzet ..... 98  
*Empanadas de Conejo Silvestre*  
Recette d'André Sabouret ..... 100

## LE LIÈVRE ..... 102

- Lièvre à la royale* ..... 104  
*Le civet de lièvre* de Denise  
Recette d'Olivier Dougnac ..... 108

## L'ORTOLAN ..... 110

- Ortolan en cocotte* ..... 111  
*Ortolan* à la mode de Midi-Pyrénées ..... 112  
*Ortolan* à la landaise ..... 113

## LES OIES SAUVAGES ..... 114

- Oie sauvage* farcie aux pommes ..... 115

## LES PALOMBES ..... 116

- Palombes rôties* d'automne ..... 118  
*Salmis de palombes*  
Recette d'Alain Tguzier ..... 120  
*Palombes grillées* sur la braise  
Recette d'André Gilbert-Suire ..... 122  
*Jeunes palombes* à l'orange douce  
Recette d'André Sabouret ..... 124  
*Magret de palombe* aux cèpes  
Recette de Stéphanie Hugue ..... 125  
*Pigeonneaux* en bécasse ..... 126

## LE PLUVIER, LE RÂLE DES GENÊTS, LE VANNEAU ..... 128

- Pluviers* en gratin ..... 129  
*Vanneaux* rôtis à la provençale ..... 129

## LE PERDREAU ..... 130

- Salmis de perdreaux*  
aux girolles ..... 132  
*Perdrix au chou*  
Recette d'André Sabouret ..... 134  
*Perdreaux aux morilles* ..... 135  
*Perdreaux aux raisins* d'Auguste Escoffier ..... 136

## LE SANGLIER ..... 138

- Civet de sanglier* ..... 141  
*Terrine de marcassin* et sa confiture d'oignon  
Recette de Christian Parra ..... 142  
*Confiture d'oignon* ..... 144  
*Terrine de sanglier* ..... 145  
*Côtelettes de sanglier* sautées aux myrtilles  
Recette de Christian Parra ..... 146  
*Ragoût mariné* de sanglier ..... 149

## LES POTAGES GOURMANDS .. 150

- Velouté de châtaignes* ..... 151  
*Mon potage de montagne* des Pyrénées ..... 152  
*Potage d'orties sauvages* ..... 154  
*Velouté de haricots tarbais*  
au foie gras de canard ..... 155

## MON COUP DE CŒUR pour Dominique Bouchait ..... 156

## CONCOURS NATIONAL DES PLUS BEAUX PLATEAUX DE FROMAGES DE FRANCE ... 157

## MON COUP DE CŒUR pour Paul Bocuse et Marc Veyrat ..... 158

# Le chef et sa passion,



*C'est un grand honneur pour moi qu'Yves Delplace ait écrit la préface de mon ouvrage. Je l'en remercie. Chef de l'Hôtel Matignon de 1985 à 2008, il a connu treize Premiers ministres.*

Depuis la nuit des temps, l'homme a appris à chasser pour se nourrir ou pour se protéger des bêtes féroces qui le menaçaient. Avant la maîtrise du feu, ce sont des viandes crues qui étaient au menu de nos ancêtres. Les conditions de vie heureusement ont changé, les prédateurs sont moins nombreux et la chasse est devenue un sport et un loisir. Le chasseur est un régulateur de la vie sauvage, son action est importante dans nos campagnes, où les dégâts de certains gibiers sont parfois très importants. Dès que j'évoque le chasseur, je pense tout de suite au plus célèbre d'entre tous, le fameux Tartarin de Tarascon, dont les aventures ont réjoui mon enfance et m'ont fait rêver...

Mais je reviens au sujet de cette préface, la présentation du livre de Patrick Beauchet, cuisinier de renom et chef au long cours qui a sillonné les océans avant de jeter l'ancre à l'Auberge du Crabère, en Haute-Garonne. Nous nous connaissons depuis maintenant plus de vingt ans. Son idée de rassembler dans ce livre ses recettes et celles de ses amis professionnels m'a tout de suite séduit et je le remercie de m'y avoir associé.

# la cuisine



Cette spécialité culinaire est un vaste programme, tant par la variété des pièces de gibier qui peuplent nos campagnes et nos forêts que par la multitude des préparations et des recettes qu'il est possible de créer avec ce produit. Vous trouverez dans cet ouvrage des plats mis au point par des chefs de tous horizons et de toutes régions, dont le but est de vulgariser la connaissance et la consommation de cette viande particulière.

Laissez-vous aller au gré de votre inspiration et de vos envies. Vous trouverez en période de chasse toute une gamme de produits pour découvrir les différentes saveurs de ces viandes. Gardons nos traditions, ne laissons pas disparaître tout cet aspect de la gastronomie de nos terroirs français.

Mon seul conseil, à vos fourneaux... dépouillez, plumez, mortifiez, bardez, marinez, rissolez, déglacez, cuisinez, mijotez, mais surtout... régalez-vous.

Yves DELPLACE  
Chef de l'Hôtel Matignon de 1985 à 2008



# Guide culinaire



Afin de faciliter la compréhension des recettes, vous trouverez ci-dessous un lexique des termes de cuisine. Ils appartiennent au langage spécifique des cuisiniers. Parfois, ils concernent une préparation nécessaire à l'élaboration d'une recette.

## A

**Abattis** : pattes, ailerons, gésiers, cou, tête, foie des volailles ou des gibiers.

**Aromates** : condiments parfumés de feuilles (basilic, cerfeuil, marjolaine), piment, genévrier.

## B

**Barde** : fine tranche de lard gras qui enveloppe les viandes ou les volailles.

**Bain-marie** : liquide en ébullition qui permet de cuire doucement une préparation contenue dans le récipient qui y est plongé.

**Blanchir** : plonger plus ou moins longtemps un aliment dans l'eau bouillante pour lui donner une première cuisson.

**Bouquet garni** : petit bouquet de plantes aromatiques, composé de persil, de thym et de laurier en petites quantités, ficelés ensemble. On rajoute parfois, selon la recette, de l'estragon, du romarin et/ou de la sarriette.

**Bouillon de volaille** : abattis de volaille revenu avec un peu de farine, de l'eau, un bouquet garni, du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, dégraisser le bouillon.

**Braiser** : cuire une viande à feu doux, avec du vin, dans une braisière coiffée de son couvercle.

**Brider** : ficeler une volaille avec une aiguille à brider.

## C

**Chemiser** : tapisser les parois intérieures d'un moule au moyen d'une barde.

**Ciseler** : couper finement les herbes aux ciseaux plutôt que de les hacher au couteau, ce qui disperse leur parfum.

**Court-bouillon** : proportions pour 5 litres de base : il faut 2,5 litres de vin blanc sec, 2,5 litres d'eau, 600 g d'oignons émincés, 100 g de persil plat, un petit bouquet garni. Rajouter une poignée de gros sel, du poivre du moulin. Il faut faire bouillir et cuire doucement pendant une bonne demi-heure, puis passer au chinois ou filtrer dans un linge.

## D

**Décanter** : au moyen d'une écumoire, sortir délicatement l'épaisseur d'herbe et de brindille aromatique de la surface du bouillon. Il faut retirer de certaines préparations les éléments aromatiques qui ne doivent pas être servis.

**Déglacer** : dissoudre au moyen d'un liquide (vin rouge, vin blanc, armagnac, porto, cognac ou madère) les sucs qui se sont déposés et caramélisés au fond d'un récipient pendant la cuisson.

E

**Écumer** : ôter l'écume qui se trouve à la surface d'un liquide.

**Émincer** : couper finement les légumes ou la viande.

F

**Frémir** : cuire à tout petits bouillons.

**Fond brun** : pour cette préparation, employer des os et de la viande de veau (jarret, épaule, quasi, tendrons, cou), dits « bas morceaux ». Pour 1 litre : 500 g de viande, 200 g d'os, 70 g de couennes fraîches, 1 carotte moyenne, 2 oignons, un bouquet garni, du sel et 2 litres d'eau.

**Fumet de champignons** : pour ce fumet, préparer un bon bouillon de poule, auquel on rajoute 4 échalotes émincées, 22 g de cèpes déshydratés, du thym et 1 feuille de laurier. Dans une casserole, porter tous les ingrédients à ébullition et cuire pendant 20 min. Rectifier l'assaisonnement et filtrer le fumet. Laisser refroidir.

**Fumet de gibier** : 2 tasses à déjeuner de vin blanc, 2 c. à s. de jus de viande, 500 g de débris et de carcasse de gibier, 2 c. à s. d'armagnac, 2 carottes partagées en quatre et coupées en mirepoix avec 2 oignons, 1 demi-gousse d'ail écrasée, 4 c. à s. d'huile, un bouquet garni, sel et poivre du moulin.

Faire dorer les débris, ajouter une mirepoix de légumes et les aromates. Saler et poivrer au moulin, faire flamber l'armagnac, mouiller avec le vin blanc et le jus de viande. Cuire à feu doux 2 h 15, penser à écumer plusieurs fois. Passer au chinois. Ce fumet (bien réduit) donne la glace du gibier.

**Fond de gibier** : choisir des bas morceaux de gros gibier, lièvre, chevreuil, ou perdrix et faisan (2,5 kg environ). Préparer les légumes : des carottes, des oignons, des baies de genièvre, un bouquet garni (thym, laurier et persil) et 1 gros oignon. Faire revenir dans une marmite avec le gibier et de l'huile de tournesol. Mettre un couvercle 5 min puis mouiller avec du vin blanc sec et 2,5 litres d'eau, saler et poivrer, laisser cuire à feu doux pendant 4 h.

G

**Gastrique** : caramel, déglacer avec le jus de la préparation (vinaigre).

L

**Liaison** : épaississant d'une sauce. Tout ce qui sert à donner de la consistance à une sauce : farine, féculé ou jaunes d'œufs.

M

**Marinade** : la marinade est utilisée dans beaucoup de recettes de viande sauvage. Elle permet de l'attendrir et de l'aromatiser. On ne la sale jamais.

**Marinade cuite** : convient aux gibiers à chair forte. Ingrédients : huile de tournesol, des oignons, des carottes, de l'ail, des échalotes, du thym, du laurier, de la marjolaine, du vin rouge ou blanc, de l'armagnac. Faites cuire 20 min.

**Marinade crue** : convient aux gibiers à chair douce. Les ingrédients sont les mêmes que pour la marinade cuite.

**Mariner** : faire baigner des substances dans une marinade.

**Mortifier** : laisser reposer ou rassir de la viande de boucherie ou du gibier après l'abattage, pendant quelques jours, en vue de l'attendrir, en la battant fortement au moment de la faire cuire.

**Mijoter** : mot courant dans le langage d'un chef, dès qu'il y a un jus. Le mijotage impose une cuisson lente et douce.

**Monder** : plonger une tomate dans de l'eau bouillante quelques secondes et rafraîchir aussitôt. Avec la pointe d'un économe, la peau part facilement.

**Mirepoix** : correspond à une taille de légumes en cubes de 1 à 1,5 cm de côté. Carottes, oignons, poireaux, navets, céleri coupés grossièrement servent de base à une sauce ou à une garniture aromatique, un plat de viande, de gibier ou de poisson. Saler selon votre goût. Créée par le cuisinier du duc de Lévis-Mirepoix, maréchal de France et ambassadeur de Louis XV.

P

**Piment d'Espelette** : célèbre piment un peu piquant cultivé au village basque d'Espelette. Il est séché et broyé, il sert à assaisonner.

**Pimpiolet** : thym sauvage ramassé sur les taupinières.

**Pain** : de campagne, les tranches frites à la poêle sont frottées avec une gousse d'ail et garnies de foie gras de canard.

**Paillasse** : lit de braises sur lequel on pose le gril, ou seulement lit de cendres chaudes.

**Piquier** : garnir de petits lardons les viandes, les volailles, les gibiers.

R

**Rissoler** : cuire les viandes jusqu'à ce qu'elles aient une couleur rousse et que leur surface soit croquante.

S

**Serpolet** : thym ramassé sur les terrains pauvres.

**Singer** : saupoudrer de la farine sur un aliment revenu pour obtenir la liaison d'une sauce.

**Sauce espagnole** : la sauce espagnole est une sauce qui sert de base à de nombreuses autres sauces, et en particulier après réduction, sous forme de demi-glace. Elle est élaborée à partir d'un fond brun et d'un roux brun, sa base et son arôme se composent de tomate fraîche et d'épluchures de champignons ; on y ajoute une mirepoix, essentiellement à base de carottes, oignons, thym et laurier.

**Sauce demi-glace** : il s'agit d'un dérivé perfectionné de la sauce espagnole traitée par réduction aux deux tiers de son volume, remise à consistance voulue, avec un bon fond de veau, très corsé mais légèrement salé. Mettre hors du feu, puis terminer la demi-glace en remuant la sauce, tout en y incorporant un demi-verre d'un bon porto.

**Sauce chasseur** : pour la composer, il faut 60 g de beurre, 3 cuillerées d'huile de tournesol, 100 g de champignons, 1 cuillerée à café d'échalote hachée, un demi-verre de vin blanc sec, 2 dl de sauce demi-glace, 3 tomates du jardin, du cerfeuil et de l'estragon hachés. Dans une sauteuse, mettre du beurre et de l'huile et les champignons émincés, faire rissoler. Rajouter les échalotes, le vin blanc, la tomate et la sauce demi-glace. Faire mijoter 12 min.

**Sauce poivrade pour chasseur** : dans le Sud-Ouest, nous utilisons souvent cette sauce. Faire revenir avec l'huile des parures de gibier marinées ; y ajouter 2 oignons et 4 échalotes émincées et les faire colorer. Verser le vinaigre et faire réduire ; mouiller avec la sauce brune demi-glace et la marinade ; ajouter des grains de poivre écrasés, cuire doucement 1 h. Dégraisser, passer au tamis pour sortir les parures et les légumes, et ajouter 1 c. à c. de gelée de groseille pour neutraliser l'acidité. Déglacer la sauce avec du fond de cuisson de gibier. Il faut de l'huile, 2 oignons, 1 carotte, 4 échalotes, 1 petit verre de vinaigre, du vin blanc ou de la marinade, 1/2 c. à c. de poivre, du sel.

**Singer** : saupoudrer une préparation d'une ou deux cuillerées de farine que l'on mouille ensuite pour épaissir une sauce en la faisant chauffer.

T

**Trousser** : replier et lier près du corps les ailes et les cuisses d'une volaille ou d'une pièce de gibier, avec de la ficelle à rôtir, pour leur conserver leur forme à la cuisson.

# L'utilisation des épices



L'épice est une denrée extrêmement périssable réduite en poudre. Ses parfums si sensibles s'éliminent très rapidement si elle n'est pas conservée avec soin. Pour un gibier à plume ou à poil, la magie de l'épice agit toujours, si l'on y recourt avec doigté. Comme une baguette magique, elle rehausse les parfums et le goût de nos préparations culinaires. Il faut surtout faire fonctionner vos papilles et votre sensibilité quand vous utilisez les épices une à une dans vos plats. Un bon conseil, notez dans un petit carnet les dosages que vous employez dans vos préparations, pour toujours en garder la mémoire.

A

**Anis vert** : en cuisine, la graine entre dans les préparations des pâtés de volailles et de gibiers.

**Aneth** : herbe destinée à parfumer le poisson, mais également le gibier à plume comme le colvert ou la sarcelle.

**Aromate** : condiment parfumé de feuilles (basilic, cerfeuil, marjolaine), de fleurs (capucine), de graines (cumin, anis), de fruits (piment, genévrier), de racines (raifort, cerfeuil tubéreux).

B

**Basilic** : cette herbe royale présente une saveur poivrée.

C

**Cannelle** : on utilise la cannelle pour le salmis de canard sauvage.

**Cerfeuil** : herbe avec des arômes très volatils ; sa saveur est proche de celle du persil.

**Cinq-épices** : mélange d'épices : il s'agit du poivre, de l'anis étoilé, du clou de girofle, de la cannelle et du fenouil.

**Condiments salins** : le sel gros ou fin, gemme ou marin, est l'unique condiment minéral.

**Condiments acides** : jus de citron, vinaigres de vins, de cidre, de champagne, de verjus, de Xérès.

**Coriandre** : herbe utilisée pour la préparation du gibier à plume.

**Curry** : poudre utilisée pour la viande des préparations indiennes, mais aussi pour le gibier à chair blanche.

G

**Genièvre** : les baies de genièvre en grain servent à parfumer la choucroute et certains produits charcutiers, ou encore les civets de la chasse.

**Girofle** : le giroflier nous livre son bouton floral, le clou de girofle, utilisé depuis toujours pour parfumer les préparations : court-bouillon, gibier, pot-au-feu.

**Gingembre** : épice employée pour le gibier et la viande blanche, mais aussi dans la cuisine indienne.

L

**Laurier** : cette feuille aromatique s'utilise dans toutes les préparations.

**Livèche** : pour tout gibier, s'utilise pour parfumer les préparations.

M

**Macis et noix de muscade** : s'utilise pour les terrines de gibier et pour les viandes en sauce.

**Marjolaine** : les saveurs de cette herbe sont indispensables pour le gibier à plume.

**Mélisse** : la mélisse s'utilise souvent pour le gibier à plume.

**Muscade (Noix de)** : elle aromatise les pâtés et certaines sauces. Se râpe ou se broie, au fur et à mesure des besoins.

P

**Paprika** : poudre de piment doux ou piqué, le paprika doux et rose s'utilise pour les sauces et pour la préparation des farces pour les galantines.

**Persil** : plante potagère originaire de Macédoine. Le persil plat est le plus parfumé.

**Piment** : explosif en goût, doux ou fort, le piment d'Espelette ou de Cayenne.

**Poivre** : aromatise les préparations culinaires. Il existe le noir, le gris, le blanc et le vert. Le poivre vert est notamment utilisé pour relever les terrines de gibier.

Q

**Quatre-épices** : il s'agit d'un mélange de poivre, de muscade, de clou de girofle et de cannelle. Nombre de personnes pensent que le cinq-épices provient de vieilles recettes chinoises, c'est une erreur. Les créateurs sont français et viennent de la profession des charcutiers, qui ont compris que le mariage entre certaines épices pouvait être judicieux pour la préparation des terrines, des galantines, des ballotines, puis pour la fabrication du boudin et de ses dérivés. On l'utilise également pour la réalisation de daube en boucherie et pour le gibier.

S

**Sauge** : la sauge est une plante à gibier, pour sa douceur en bouche.

**Serpolet** : thym sauvage ramassé sur les terrains pauvres.

T

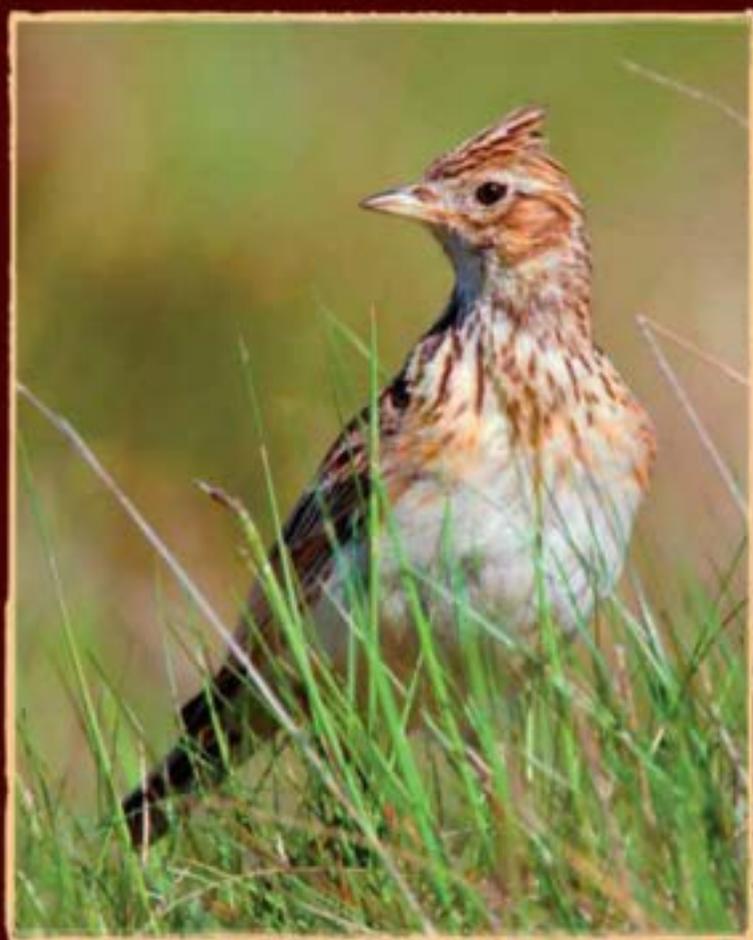
**Thym** : c'est l'herbe maîtresse du bouquet garni, il s'utilise dans toutes les préparations.





# L'alouette

L'alouette des champs, la seule alouette dont le tir est autorisé, est un délicieux gibier de poche qui niche à terre, dans les grandes plaines céréalières et les régions steppiques. Il s'agit de l'un des rares oiseaux qui a su tirer profit de la modernisation de l'agriculture, s'étant fort bien adapté aux paysages ouverts créés par la monoculture céréalière.



# Alouettes

## aux pommes

POUR 4 PERSONNES  
TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN  
TEMPS DE CUISSON : 7 MIN

### INGRÉDIENTS

12 alouettes  
12 petites bardes de lard  
80 g de beurre  
Une poignée de mie de pain émiettée  
6 pommes Golden ou Reinette  
Thym  
Sel, poivre du moulin

1. Plumez, videz, flambez et bardez les alouettes.
2. Épluchez puis émincez finement les pommes. Mettez-les dans un moule à manquer avec une grosse noix de beurre, puis faites-les fondre à feu doux.
3. Dans une cocotte, faites sauter les oiseaux avec 50 g de beurre. Salez et poivrez, arrosez de thym et faites dorer.
4. Saupoudrez de mie de pain et arrosez avec le reste du beurre fondu.
5. Étendez la purée de pommes dans un plat, puis dressez les alouettes dessus.
6. Mettez le plat dans un four très chaud, à 270 °C (th. 9), pour 7 min.

# Brochettes

## d'alouettes sur le gratin

POUR 4 PERSONNES  
TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN  
TEMPS DE CUISSON : 8 MIN

### INGRÉDIENTS

12 alouettes  
12 bardes de lard  
750 g de bonnes pommes de terre  
2 gousses d'ail  
70 g de gruyère râpé  
Les trois quarts d'une tasse de lait demi-écrémé  
4 c. à s. de crème fraîche épaisse  
50 g de beurre  
Vin blanc sec  
Sel, poivre du moulin

1. Pelez les pommes de terre et émincez-les en rondelles fines.
2. Beurrez un plat à gratin après l'avoir frotté d'ail. Disposez les pommes de terre en couche, salez et poivrez au moulin, puis recouvrez de gruyère râpé.
3. Battez le lait et la crème et couvrez les pommes de terre de cette préparation. Faites cuire dans un four chaud à 270 °C (th. 9), pendant 35 min.
4. Plumez, videz, flambez et bardez les alouettes, puis mettez-les sur 4 brochettes. Posez dans un plat beurré, remettez des noix de beurre dessus et faites cuire à four chaud à 180 °C (th. 6) pendant 8 min. Arrosez souvent les oiseaux avec le jus de cuisson.
5. En fin de cuisson, déglacez le jus au vin blanc sec et dressez les brochettes sur le gratin dans vos assiettes.

# La bécasse

La bécasse est le gibier mythique des chasses françaises, auquel on se plaît à rendre hommage en le désignant sous ces vocables évocateurs et poétiques que sont la « Belle des bois » ou encore la « Mordorée ». La chasse de cet oiseau rusé passionne un nombre grandissant de chasseurs, au point que certains, pour qui la bécasse représente le summum de l'art cynégétique, se consacrent exclusivement à sa quête. Il est vrai que la beauté de l'oiseau, les délices de sa chair, les difficultés de sa recherche, ainsi que cette aura de mystère qui l'entoure toujours ont de quoi susciter le plus vif intérêt.





ht © 2014 Editions Artémis.

# Bécasse à la broche



POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 À 30 MIN

## INGRÉDIENTS

4 bécasses  
8 tranches de pain de campagne  
4 gousses d'ail  
Armagnac

1. Pour chaque bécasse, incisez la peau du cou, puis sortez délicatement le jabot et le gésier. Flambez légèrement à l'armagnac.
2. Avec une serviette de cuisine, essuyez-les, croisez les pattes et abaissez la tête vers les cuisses, de façon à passer le bec dans la jointure des cuisses.
3. Retournez la bécasse et, au moyen d'une aiguille à brider et de ficelle à rôtir, bridez le cloaque de l'oiseau.
4. Embrochez chaque bécasse sous les ailes pour ne pas abîmer les intestins. Tournez légèrement sur votre broche.
5. Saisissez au-dessus d'un feu vif pour conserver tout le fumet.
6. Dans la lèchefrite, mettez les tranches de pain de campagne frottées avec de l'ail. Il ne faut surtout pas que la bécasse trempe dans le jus.
7. La cuisson doit durer de 20 à 30 min, selon la puissance du feu. La bécasse se déguste saignante. Évitez de trop la cuire, pour préserver ses saveurs sauvages.

# Bécasse à la ficelle



POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN



## INGRÉDIENTS

- 4 belles bécasses
- 4 belles tranches de pain de campagne rôties et fortement frottées d'ail
- Un gros morceau de gras de jambon de montagne
- Un vieil armagnac
- Sel, poivre du moulin

1. Surtout, ne videz pas vos bécasses : attachez-les par le cou et pendez-les dans la cheminée au-dessus d'un tapis de braises préparé avec du bois de chêne, de l'acacia ou des ceps de vigne, surtout pas de bois de pin.
2. Dans la lèchefrite qui doit recevoir le suc des entrailles, placez votre pain de campagne rôti, puis déposez-la au-dessus des braises.
3. La bécasse tourne toute seule quand elle commencera à rendre ses entrailles sur le pain rôti, au bout de 20 min environ.
4. Chauffez un capucin à blanc sur les braises et déposez à l'intérieur le morceau de gras de jambon de montagne.
5. Recouvrez les oiseaux avec la graisse fondante du capucin. N'oubliez pas que les bécasses demandent à être très peu cuites : à la découpe, la chair doit être rosée.
6. Accompagnez avec des pommes forestières aux cèpes.

*Un capucin est un ustensile de cuisine en métal utilisé depuis le Moyen Âge. Il se compose d'une longue tige (indispensable pour se préserver de la chaleur intense du foyer) soutenant un petit entonnoir permettant l'écoulement sur la pièce de viande de la graisse enflammée.*

# Bécasse rôtie



*Dans toute la France, la chasse à la bécasse est une tradition. Chez nous, en Haute-Garonne, c'est devenu un gibier incontournable. Il faut pouvoir en manger au moins une fois dans sa vie, car c'est un gibier exceptionnel par sa saveur et son parfum.*

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : DE 15 À 20 MIN, SELON LA GROSSEUR

## INGRÉDIENTS

4 belles bécasses  
8 tranches de lard épaisses  
250 g de foie frais de canard  
3 c. à s. d'armagnac  
8 tranches de pain de campagne  
Huile d'olive  
Sel, poivre du moulin

1. Après avoir fait mûrir les bécasses pendant 4 à 7 jours dans le réfrigérateur, plumez-les délicatement sans les déchirer et flambez-les pour ôter le duvet.

2. Dans une cocotte en fonte munie d'un couvercle, mettez 1 grosse cuillerée à soupe d'huile, faites-la chauffer, puis déposez-y les bécasses. Faites-les bien colorer pendant quelques minutes sur toutes les faces, puis réservez.

3. Dans une petite soupière avec couvercle, placez vos tranches de pain de campagne et déposez dessus les oiseaux retournés sur le dos.

4. Après avoir préchauffé votre four pendant 5 min à 200 °C (th. 6-7), couvrez les oiseaux des 8 tranches de lard, et laissez cuire 15 min si vous aimez la bécasse rosée, un peu plus si vous l'aimez à point.

5. Sortez les bécasses, égouttez les tranches de pain et réservez sur une assiette.

6. Dégraissez le jus de la cocotte, versez l'armagnac et déglacez votre fond. Ensuite, déposez le foie.

7. Découpez délicatement les bécasses en deux, sortez les intestins et mettez-les dans la cocotte.

8. Faites-les revenir doucement, puis assaisonnez selon votre goût. Écrasez cette préparation au moyen d'une fourchette et nappez-en les tranches de pain de campagne

9. Dans de grandes assiettes chaudes, déposez les tartines, et par-dessus les bécasses.

10. Servez avec des girolles et des grosses frites cuites dans la graisse de canard.



# Salmis de bécasse comme autrefois



*Dans la cuisine des chefs, la question se pose toujours de savoir s'il faut prévoir une bécasse entière par personne ou seulement une demie. En ce qui me concerne, j'ai toujours opté pour la première solution, mais Paul Bocuse préfère par exemple une bécasse pour deux : pour cette recette, nous ferons donc une exception !*

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 H 30

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

## INGRÉDIENTS

2 belles bécasses  
(1 bécasse pour 2 personnes)  
30 cl de vin blanc sec  
30 cl de madiran ou de buzet  
30 cl de sauce demi-glace (voir p. 10)  
Fumet de champignons  
Mirepoix (voir p. 9)  
Armagnac  
Foie de canard  
1 noix de beurre  
1 gousse d'ail  
1 filet d'huile  
Thym

### En accompagnement :

Pommes de terre  
Petits champignons de Paris  
4 tranches de pain de campagne  
Sel, poivre du moulin

1. Incisez la peau du cou des bécasses, puis sortez délicatement le jabot et le gésier.
2. Avec une serviette de cuisine, essuyez-les, croisez les pattes et abaissez la tête vers les cuisses, de façon à passer le bec dans la jointure des cuisses. Retournez la bécasse et, au moyen d'une aiguille à brider et de ficelle à rôtir, bridez le cloaque de l'oiseau.
3. Assaisonnez les bécasses et mettez-les à rôtir au four à feu vif à 220 °C (th. 7-8), en faisant attention de maintenir les chairs rosées.
4. Séparez les cuisses et les ailes des carcasses, ainsi que les têtes. Ôtez complètement la peau des membres et mettez dans une assiette creuse à couvert. Déposez les intestins dans une autre assiette.
5. Faites revenir les carcasses au beurre avec une mirepoix, puis flambez avec de l'armagnac et mouillez avec 30 cl de vin blanc sec. Faites réduire de moitié, puis ajoutez 30 cl de sauce demi-glace et faites bouillir 2 min.
6. Passez la sauce au chinois, puis détendez-la avec un peu de fumet de champignons. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement, puis incorporez une noix de beurre.

7. Dans une petite casserole, faites chauffer un peu de beurre, un filet d'huile, 1 gousse d'ail et un peu de thym. Déposez les intestins, la peau et la carcasse des bécasses, ainsi que les deux têtes coupées en deux.

8. Ajoutez un peu de vin blanc et le vin rouge, un peu d'eau, et faites suer au maximum. Finissez de cuire à feu doux pendant 20 min, puis laissez refroidir dans un plat.

9. Pendant la cuisson, préparez 4 belles assiettes creuses. Passez les tranches de pain de campagne à la poêle avec du beurre.

10. Écrasez les intestins et les gésiers et mélangez le tout avec du foie de canard pour napper le pain avec la farce.

11. Déposez les morceaux de bécasse sur les tranches de pain. Dans chaque assiette, vous garnirez de champignons et de pommes de terre étuvés au beurre. Arrosez vos bécasses avec la sauce et servez.

*Vous pouvez rendre votre préparation encore plus savoureuse en liant la sauce avec 2 c. à s. de crème fraîche épaisse et quelques gouttes d'armagnac. Vérifiez l'assaisonnement.*



# La caille

Les formes rondelettes et son plumage mimétique permettent à la caille de se fondre dans l'environnement, proposant au chasseur une quête qui se révèle exceptionnelle. Une chasse qui exige en outre de la part du chien une grande finesse de nez et une solide expérience, afin d'éventer toutes les ruses diaboliques de ce petit oiseau.





© 2014, Editions Aramis

# Salade de cailles sauvages confites, foie gras et magret fumé



*Ma recette consiste à entourer les cailles de lard fumé et à les envelopper dans plusieurs couches de feuilles de vigne et de noisetier. Je les fais cuire sur de la braise de chêne ou de sarments de vigne. C'est une recette que j'ai pratiquée pendant des années, surtout pour les repas de grande table ou de mariage.*

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 35 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

## INGRÉDIENTS

4 cailles sauvages  
1 magret de canard fumé  
200 g de foie gras de canard cuit  
160 g de haricots verts extra fins  
1 salade selon votre goût  
12 belles feuilles de chou  
20 feuilles de vigne  
200 g de graisse de canard  
200 g de champignons des bois  
25 g de feuilles de laurier broyées  
4 baies de genièvre écrasées  
Persil  
1 noix de beurre  
Sel, poivre du moulin

## Pour la vinaigrette :

3 c. à s. d'huile d'olive  
3 c. à s. d'huile de noix  
(ou d'huile de truffe)  
2 c. à s. de vinaigre de framboise  
Quelques gouttes de vinaigre de vin  
Sel, poivre du moulin

## Pour la sauce du chef :

3 échalotes hachées  
20 cl de fond de volaille  
15 cl de vinaigre de framboise

1. Faites blanchir les feuilles de chou et les feuilles de vigne pendant 10 min à l'eau bouillante salée. Cuisez également les haricots verts. Une fois qu'ils sont cuits, plongez-les dans l'eau bien froide (mettez des glaçons dans l'eau) et égouttez-les.

2. Dans une poêle, faites suer les champignons une bonne dizaine de minutes sous un couvercle, mettez une noix de beurre.

3. Lavez la salade et essorez-la. Préparez la vinaigrette en mélangeant énergiquement tous les ingrédients.

4. Videz les cailles, puis flambez les duvets et les quelques plumes qui restent au-dessus de la flamme de votre cuisinière.

5. Salez et poivrez les oiseaux, émiettez du thym

frais dessus, puis entourez-les avec les feuilles de vigne et ficelez-les fermement.

6. Dans une cocotte en fonte, faites fondre la graisse de canard avec le genièvre et le laurier broyé, puis ajoutez les cailles et faites confire tout doucement à 160 °C (th. 5-6) entre 30 et 40 min. Vérifiez la cuisson.

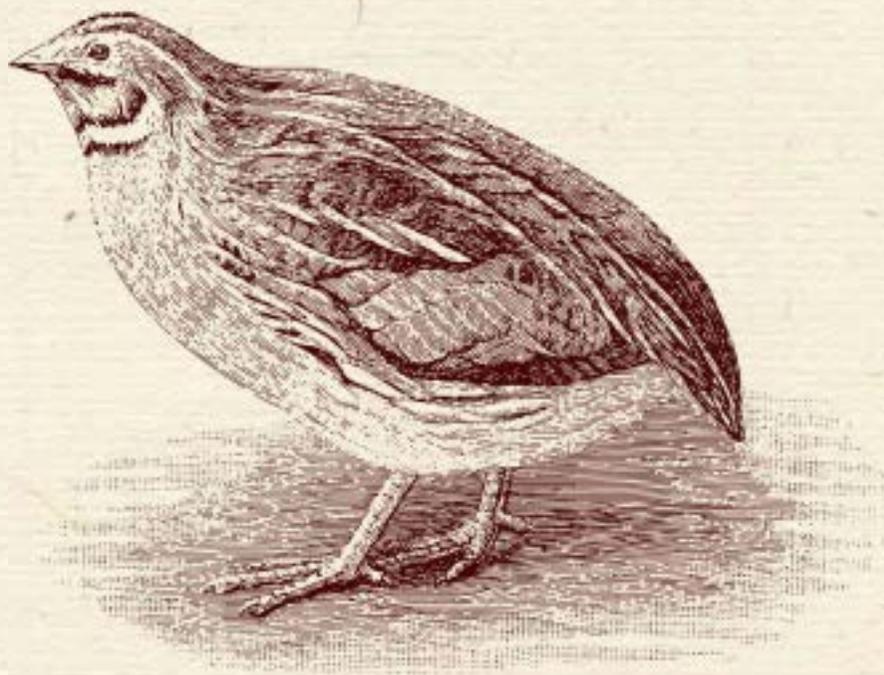
7. Préparez la sauce du chef : faites réduire le fond de volaille, puis portez-le à frémissement. Ajoutez les échalotes hachées et le vinaigre de vin, ainsi que les champignons. Réservez.

8. Séparez les suprêmes et les cuisses de caille de la carcasse. Coupez le magret en tranches biseautées.

9. Dans les assiettes, répartissez les feuilles de chou et la salade verte dans le fond, puis assaisonnez avec la vinaigrette. Faites un dôme avec les légumes. Décorez avec une tranche de foie de canard épaisse, les morceaux de caille et les demi-cuisses, ainsi que les tranches de magret fumé.

10. Au dernier moment, nappez le dôme de légumes et la viande avec la sauce chaude aux champignons et saupoudrez de persil.

*Vous pouvez mettre du pain d'épice et quelques écrevisses, en décoration.*



# Cailles de vignes en croûte,

façon « Passion 2 Chefs »

Recette de Michel Grobon



*Michel est un chef exceptionnel. Ce Haut-Savoyard a grandi dans le restaurant familial du Salève, au-dessus de Genève. Chef pour les X<sup>e</sup> Jeux olympiques d'hiver à Grenoble, en 1968 ; chef des cuisines de l'ONU, à Genève, à partir de 1975, il s'attaquera ensuite à l'Amérique avec l'enthousiasme qui lui est propre : du Maxim's de Chicago, où il régala Alfred Hitchcock, à la Californie, où son attachante personnalité lui ouvrit les cuisines privées d'artistes tels que Frank Sinatra, Elizabeth Taylor ou Michael Jackson, il garde un souvenir impérissable de son Président préféré, Ronald Reagan. Je suis très honoré de sa présence dans ce livre.*

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 40 MIN

TEMPS DE CUISSON : 50 MIN

## INGRÉDIENTS

4 belles cailles  
130 g de foie frais de canard  
4 pommes (Pink Lady ou Golden)  
450 g de pâte feuilletée  
2 œufs  
Sel, poivre blanc

1. Désossez les cailles, déposez-les ouvertes sur le plan de travail, puis assaisonnez-les de poivre et de sel. Garnissez-les d'une quenelle de foie gras frais (cru) et refermez les chairs.

2. Saisissez les cailles à la poêle de chaque côté (5 min en tout), puis laissez reposer 5 min.

3. Évidez les pommes sans les peler, en laissant une base de 1 cm. Introduisez chaque caille dans la pomme, à la verticale : la caille entière doit rentrer dans le fruit, seules les pattes dépassent.

4. Étalez la pâte feuilletée et découpez quatre cercles pour la base de la croûte, puis quatre collerettes circulaires pour la décoration.

5. Dorez les découpes de pâte feuilletée au pinceau avec les œufs entiers battus, puis déposez chaque pomme au centre des cercles de base et recouvrez-les de pâte en laissant sortir les pattes.

6. Finissez l'habillage des cailles en enfilant la collerette autour des pattes. Redorez l'ensemble à l'œuf.

7. Déposez les oiseaux sur une feuille de papier sulfurisé, et faites-les cuire dans un four préchauffé à 180 °C (th. 6) pendant 45 min, jusqu'à obtention d'une coloration blond doré.

8. Présentez les cailles en croûte sur une coupelle ou une petite assiette creuse, avec un fond de caille confectionné avec les os, ou avec une sauce à la crème fraîche au calvados.



© 2014 Edible Arts & Photography

# Salade de cailles sauvages

## du Comminges, ou le « Délice d'Élisa »

Recette de Michel Martin



*Michel Martin, chef de cuisine brillant et dynamique, est aussi un passionné de cuisine gastronomique. Depuis longtemps, sa réputation pour la confection des banquets et des mariages n'est plus à faire dans le Comminges. Je suis ravi qu'il vienne nous rejoindre pour cet ouvrage.*

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

MARINADE : 2 JOURS

### INGRÉDIENTS

4 cailles sauvages bien grasses  
Thym sauvage  
2 sucrides  
2 carmines (endive rouge)  
200 g de betterave cuite  
16 tomates-cerises  
2 pommes Golden pelées et vidées  
10 cl d'huile de tournesol  
20 cl de vinaigre balsamique  
100 g de confiture de vin ou de cerises  
50 cl d'un bon vin de Madiran  
Sel, poivre du moulin

#### Pour la vinaigrette :

20 cl d'huile de noisette  
10 cl de vinaigre balsamique  
Sel, poivre du moulin

1. Deux jours avant la réalisation de la recette, videz, plumez et flambez les cailles.
2. Salez et poivrez les cailles, parsemez-les de thym sauvage, puis déposez-les dans une plaque à four avec l'huile de tournesol. Enfouez pour 25 min à 200 °C (th. 6-7). Retournez-les au bout de 15 min, puis arrosez-les avec un peu de vin de Madiran et d'eau.
3. Lorsqu'elles sont cuites, réservez les cailles dans une assiette et laissez-les refroidir.
4. Remettez la plaque de cuisson des cailles au four 5 min, puis dégraissez le jus de cuisson. Remettez au four 2 min pour saisir les sucs.
5. Hors du four, ajoutez 20 cl de vinaigre balsamique et la confiture. Mélangez le tout et ajoutez le reste de vin de Madiran. Vérifiez l'assaisonnement, puis remettez au four 5 min.
6. Une fois les cailles refroidies, décortiquez-les et mettez à mariner 2 jours dans la préparation précédente.



7. Le jour du repas, 1 h avant, préparez la vinaigrette, puis dressez 4 grandes assiettes et mettez en croix 4 feuilles de sucrine et 4 feuilles de carmine. Ciselez le reste des salades et disposez-les au centre des assiettes.

8. Posez les betteraves en lanières ou en petits cubes sur la sucrine, puis les pommes, taillées en lamelles fines, sur la carmine. Disposez les tomates-cerises à votre goût.

9. À 20 min du début du repas, mettez les cailles à chauffer dans leur marinade à four très moyen (170 °C, th. 5-6). Assaisonnez la salade avec la vinaigrette, ajoutez les 4 morceaux de cailles tièdes entre les feuilles de carmine et de sucrine, puis servez.

*Michel Martin : Grand Maître de la Confrérie populaire et gourmande du Veau fermier Commingeois.*

Défendre « l'appellation » d'un symbole qui fait la fierté de toute une population et d'une région depuis des décennies, c'est très noble. Pour un chef cuisinier, travailler une viande exceptionnelle, de grande qualité et produite dans des conditions d'élevage sérieux est véritablement un bonheur. Mon objectif, c'est d'être la « fenêtre » des éleveurs de veau sous la mère.

# Le canard

La chasse au canard est l'une des plus passionnantes qui soit, en raison de la beauté des sites où l'on opère et de la qualité du gibier, souvent très sauvage et méfiant. Les sauvaginiens regroupent une certaine catégorie de passionnés qui possèdent leurs règles propres et leurs modes de chasse originaux. Ne craignant ni les affûts dans la bourrasque, ni les longues quêtes à travers landes et tourbières, ils savent apprécier l'ambiance d'une nuit au marais sous les étoiles.





ight © 2014 Editions Artémis.

# Colvert en cocotte

## aux petits navets glacés

POUR 4 PERSONNES  
TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN  
TEMPS DE CUISSON : 1 H

### INGRÉDIENTS

2 colverts plumés et vidés  
2 oignons  
3 carottes  
4 gousses d'ail  
15 petits navets (700 g)  
Une pincée de sucre  
Quelques gouttes de vinaigre de vin  
Thym  
4 c. à s. de fond de volaille  
2 pommes Reinette  
Beurre  
Sel, poivre du moulin

### Pour la sauce :

4 échalotes  
1 litre de vin rouge  
(madiran ou saint-émilion)  
15 cl de vinaigre de vin  
2 c. à s. d'huile d'olive  
1 pincée de sucre en poudre  
Thym  
Sel, poivre du moulin

1. Pelez les pommes, coupez-les en quartiers, puis ôtez le cœur et les pépins. Dans une poêle, faites fondre le beurre, puis ajoutez les quartiers de pomme, assaisonnez de sel et de poivre, et faites cuire doucement.

2. Épluchez les navets, faites bouillir de l'eau dans une casserole, et plongez-les dedans 5 min. Égouttez.

3. Dans une cocotte, faites fondre 30 g de beurre, mettez les navets, salez et poivrez, et faites-les dorer sur toutes les faces. Versez 2 verres d'eau, laissez cuire 30 min, puis égouttez et réservez.

4. Jetez le beurre de la cuisson et remettez 30 g de beurre dans la cocotte avec les navets et le sucre. Faites colorer, ajoutez quelques gouttes de vinaigre de vin, puis réservez au chaud.

5. Coupez les oignons en quatre ; émincez les carottes ; pelez les gousses d'ail.

6. Dans la cocotte en fonte, faites fondre du beurre et faites revenir le canard sur toutes ses faces. Salez et poivrez, puis réservez.

7. Dans la même cocotte, faites revenir les carottes, l'ail et les oignons, puis réservez les légumes et jetez le beurre de cuisson.

8. Dans la cocotte, mettez le canard couvert de quelques noix de beurre, les légumes, le fond de volaille et le thym. Enfourez à chaud à 220 °C (th. 7-8) pour 20 min. Retournez à mi-cuisson.

9. Pendant ce temps, faites suer les échalotes émincées dans l'huile d'olive avec 1 pincée de sucre. Ajoutez le vinaigre de vin, remuez bien, puis versez le vin rouge et le thym, assaisonnez, et faites réduire le plus possible.

10. Découpez le canard, déposez sur les assiettes, nappez de sauce et de légumes, puis entourez des quartiers de pomme et des navets glacés.



# Colvert braisé aux cerises

Recette de Pierre Dubarry



*Pierre et Françoise Dubarry sont des travailleurs acharnés pour ce qui touche à la gastronomie. Gascons en nom et lieu depuis toujours, ils ont consacré leur vie professionnelle au foie gras. Depuis quatre générations, leur famille est dans la préparation de l'oie et du canard. Pierre Dubarry est actuellement PDG de la conserverie des Ducs de Gascogne, créée par ses parents. Il a publié trois livres de cuisine et est également propriétaire de l'Hôtel Villa Cahuzac, à Gimont, dans le Gers (31).*

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

MACÉRATION : 6 H

## INGRÉDIENTS

1 colvert  
20 cl de vin blanc  
2 giclées d'armagnac  
3 échalotes  
Huile de tournesol  
250 g de griottes dénoyautées  
1 c. à s. de fécule de maïs  
1 clou de girofle  
Thym et laurier  
Sel, poivre du moulin

1. Préparez le colvert : au moyen d'un couteau « flambant », prélevez sur la carcasse les filets, les ailes, les cuisses et les hauts de cuisses, puis découpez et parez les quartiers de manière à obtenir quatre parts.
2. Faites macérer les morceaux dans un plat avec une échalote émincée, le vin blanc et l'armagnac, le sel et le poivre du moulin, un peu d'huile de tournesol. Réservez au réfrigérateur de 4 à 6 h.

3. Récupérez les morceaux de viande de la marinade et réservez-les. Filtrez la marinade pour récupérer le liquide.

4. Déposez la carcasse dans une casserole avec les échalotes hachées, faites-les blondir.

5. Recouvrez d'eau et assaisonnez. Ajoutez une branche de thym, une demi-feuille de laurier, un clou de girofle, le vin blanc et l'armagnac de la marinade, puis réduisez de moitié.

6. En fin de cuisson, passez au chinois et récupérez le jus, que vous liez avec un peu de fécule de maïs, puis ajoutez les griottes. Rectifiez l'assaisonnement (sel et poivre).

7. Braisez les morceaux de canard au beurre à feu doux. Surveillez bien la cuisson : ils doivent être dorés côté peau, et roses à l'intérieur.

8. Rassemblez la viande et la sauce aux griottes dans une cocotte en fonte et finissez la cuisson à feu doux, à découvert, entre 5 et 7 min. La viande, au moment du service, doit être rose à l'os.



# Canette sauvage en deux services

Recette d'Yves Delplace



*Yves est un vrai personnage dans la gastronomie française. Cet ancien élève du Lycée hôtelier du Touquet part faire son Service national dans la Marine... jusqu'à l'Hôtel Matignon, en 1978, dont il devient le chef en 1985, et ce pendant vingt-trois ans. Il connaîtra treize Premiers ministres. Je suis très honoré de sa présence dans ce livre. Ce passionné de création culinaire vous propose de présenter au cours d'un repas un canard sauvage cuisiné de deux façons différentes, pour éventuellement un même service.*

POUR 8 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 2 H

TEMPS DE CUISSON : 1 H

## INGRÉDIENTS

4 canettes sauvages  
200 g de crépine de porc  
2 pamplemousses roses  
10 cl d'armagnac  
50 g de sucre cristallisé  
Cerneaux de noix  
Pignons de pin  
Raisins secs  
Gros sel gris  
Poivre mignonette  
Huile d'olive  
Romarin frais  
Graisse de canard

### Pour le fond de sauce :

1 carcasse de canard (ou de volaille)  
1 carotte  
3 échalotes  
2 gousses d'ail  
1 branche de céleri  
30 cl de vin blanc sec  
10 cl de vinaigre de vin  
Un bouquet garni  
2 c. à s. d'huile d'olive

1. Réalisez le fond de sauce : pelez et coupez la carotte en dés ; pelez et hachez les gousses d'ail ; coupez la branche de céleri en dés ; émincez les échalotes.
2. Dans une cocotte, faites revenir les légumes dans l'huile d'olive bien chaude avec la carcasse de canard concassée, puis ajoutez le bouquet garni, le vinaigre de vin et le vin blanc.
3. Portez à ébullition puis laissez cuire pendant 20 min. Passez le jus obtenu, puis faites-le réduire et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
4. Levez les filets de canette, les cuisses et désossez-les. Farcissez les cuisses avec les pignons de pin, les raisins secs et les cerneaux de noix, puis enveloppez-les dans la crépine.
5. Faites revenir les cuisses avec de la graisse de canard. Laissez colorer les morceaux, puis flambez avec l'armagnac. Mouillez avec la moitié du fond de sauce et laissez cuire à feu doux 30 min.

6. Ôtez les cuisses de la cocotte et faites réduire le jus de cuisson. Montez-le au beurre, puis ajoutez le romarin frais.

7. Quadrillez les filets (côté peau), et assaisonnez côté peau 15 min avant la cuisson avec le gros sel gris et le poivre mignonette.

8. Essuyez les filets, passez-les légèrement à l'huile d'olive et grillez-les de chaque côté. Finissez au four si nécessaire.

9. Pendant ce temps, réduisez l'autre moitié du fond de sauce, auquel vous ajouterez le jus de l'un des pamplemousses.

10. Faites un caramel avec le sucre cristallisé et 2 c. à s. d'eau, puis déglacez-le avec le jus de la

cuisson pour l'ajouter à la sauce réduite. Rectifiez l'assaisonnement.

11. Prélevez les segments du second pamplemousse, que vous tiédirez au moment de servir.

12. Vous pouvez servir dans le même repas les cuisses farcies aux fruits secs nappées de leur sauce au romarin, ainsi que les filets grillés nappés de leur sauce au pamplemousse et accompagnés des segments de pamplemousse tiédés.

*Vous pouvez servir ce plat avec une écrasée de pommes de terre, des légumes de saison ou des pâtes fraîches maison.*





# Colvert rôti au sang et aux airelles

Recette de Daniel Gonzalez et de David Biasibetti



Daniel Gonzalez et David Biasibetti sont les chefs du restaurant Ô Saveurs, à Rouffiac-Tolosan, 2 étoiles au Guide Michelin. C'est un duo qui fonctionne à merveille à quatre mains. Il y a chez eux de la créativité, les desserts ont belle allure, avec en prime un goût d'enfance et des saveurs subtiles. Une mention spéciale pour le sommelier, dont la carte des vins est particulièrement attractive, et à toute l'équipe autour du maître d'hôtel.



POUR 3 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

## INGRÉDIENTS

1 colvert  
300 g d'airelles  
Un demi-verre de kirsch  
Un bouquet garni  
1 oignon  
1 carotte  
1 gousse d'ail  
50 g de beurre  
1 verre de Banyuls  
50 cl de jus de gibier  
1 c. à c. de sucre  
Vinaigre de Banyuls  
Sel, poivre du moulin

### Pour le fond de sauce :

1 carcasse de canard (ou de volaille)  
1 oignon  
1 carotte  
30 cl de vin blanc sec  
2 gousses d'ail hachées  
1 branche de céleri  
2 c. à s. d'huile d'olive  
Un bouquet garni

1. Videz le colvert et faites-le rôtir au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 45 min, en le laissant saignant. Découpez-le en laissant les suprêmes sur l'os. Séparez les cuisses.

2. Réalisez le fond de sauce : pelez et coupez la carotte et l'oignon en dés ; pelez et hachez les gousses d'ail ; coupez la branche de céleri en dés. Dans une cocotte, faites revenir les légumes dans l'huile d'olive bien chaude avec la carcasse du canard concassée, puis ajoutez le bouquet garni et le vin blanc. Portez à ébullition puis laissez cuire pendant 20 min. Passez le jus obtenu, puis faites-le réduire et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

3. Faites revenir les cuisses de canard dans une cocotte, dégraissez, puis ajoutez le bouquet garni, les oignons, l'ail et la carotte émincés. Déglacez avec le Banyuls, puis mouillez avec le jus de gibier.

4. Faites colorer avec 1 c. à c. de sucre, puis déglacez avec un trait de vinaigre de Banyuls.

5. Ajoutez le fond de sauce aux cuisses de canard, puis versez le demi-verre de kirsch. Remuez bien, puis montez la sauce au beurre.

6. Pour le dressage : levez les suprêmes de colvert et taillez dedans des escalopes fines, puis prélevez les cuisses. Nappez avec la sauce et les airelles.

# Sarcelle d'hiver aux poires rôties



*La sarcelle d'hiver est un gibier souvent proposé à la carte des restaurants d'Amérique du Nord. Lorsque je me trouvais là-bas, j'ai été invité à une soirée typiquement canadienne : des sarcelles embrochées par six rôtaient dans une grande cheminée au-dessus d'une belle braise. C'était délicieux. J'ai toujours cuisiné la sarcelle d'hiver de différentes façons, car c'est un gibier très agréable à travailler, et pour un chasseur, peu courant à tirer dans certaines régions de France.*

POUR 2 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

## INGRÉDIENTS

1 sarcelle  
Huile d'olive  
2 poires bien mûres  
120 g de beurre  
75 cl de vin rouge corsé  
1 carotte  
2 gousses d'ail  
1 oignon  
1 clou de girofle  
Un peu de thym  
2 gousses de vanille fendues  
dans la longueur  
1 c. à c. de cinq-épices  
1 pincée de cannelle  
Armagnac  
Sel, poivre du moulin

1. Laissez les sarcelles « mûrir » au réfrigérateur pendant 3 ou 4 jours, puis plumez-les, videz-les et flambez-les.
2. Un jour avant le repas, épluchez les poires, puis coupez-les en deux dans la longueur et mettez-les dans une casserole. Ajoutez le vin rouge, le clou de girofle, la cannelle, le cinq-épices et un peu d'armagnac. Portez à ébullition. Au premier bouillon, sortez les demi-poire et laissez-les refroidir.
3. Une fois refroidies, faites mariner les poires dans le vin toute la nuit. Le matin, égouttez-les. Réservez le vin pour la sauce.
4. Le jour du repos, concassez le cou et les ailerons. Salez, poivrez et ficelez le corps avec de la ficelle à rôtir.
5. Épluchez la carotte et l'oignon, puis coupez-les en morceaux. Pelez les gousses d'ail.
6. Déposez la sarcelle sur une plaque du four, arrosez-la d'huile et de beurre fondu le cou et les ailerons, puis ajoutez l'ail, la carotte et l'oignon, ainsi

qu'un peu de thym. Enfourez à 280 °C (th. 9-10) pour 10 min, en arrosant très régulièrement.

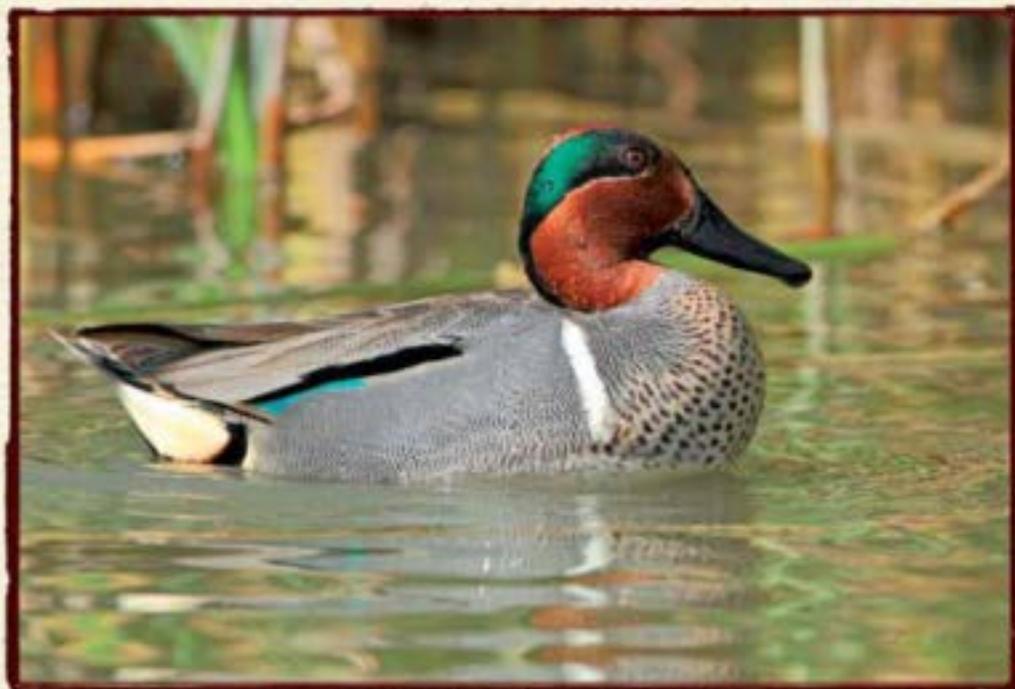
7. Une fois que la sarcelle est cuite, réservez-la au chaud. Récupérez les légumes et les parures à l'aide d'une écumoire et réservez-les. Réservez également le jus de cuisson dégraissé.

8. Mettez le vin des poires dans une casserole et portez à feu vif. Ajoutez le jus de cuisson dégraissé et faites réduire de moitié. Passez dans une passoire très fine et mettez au chaud.

9. Faites rôtir les poires au four à 270 °C (th. 8-9), avec une noix de beurre, du sel et du poivre du moulin, ainsi que les gousses de vanille.

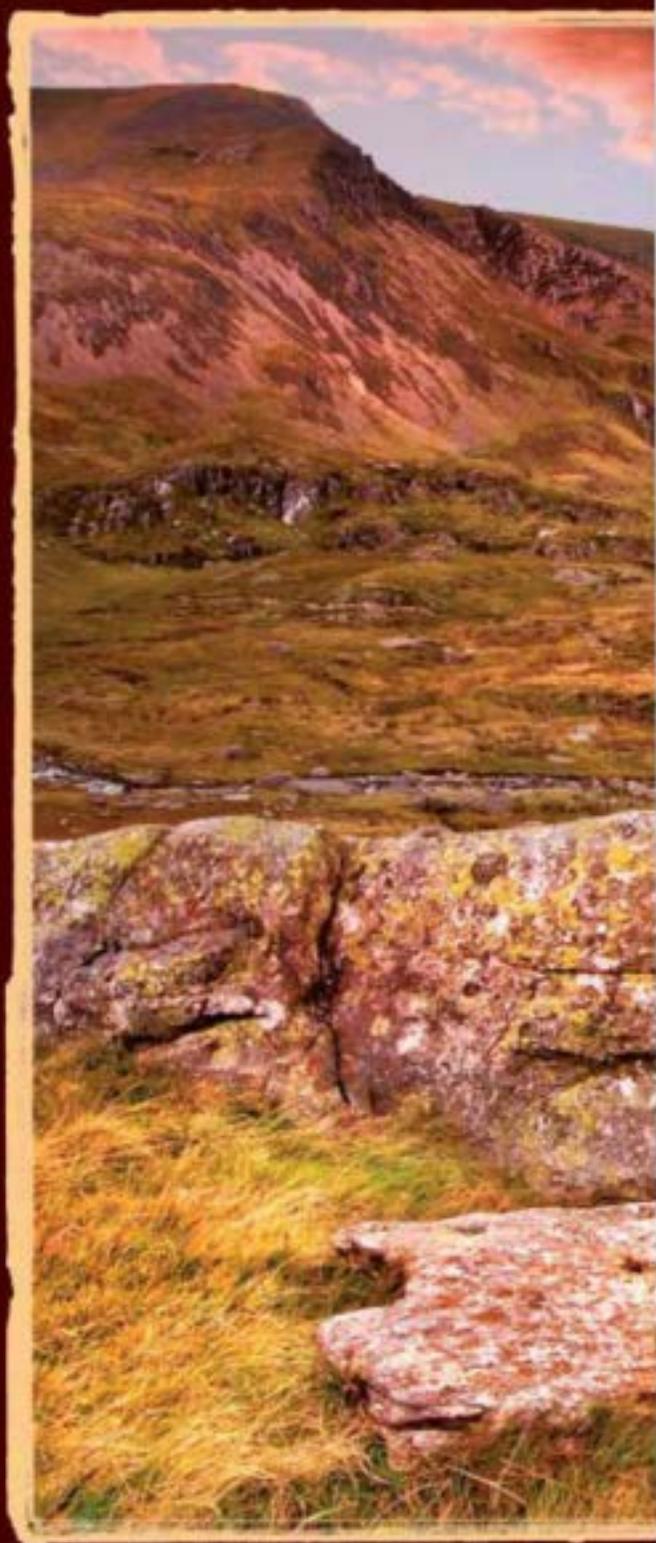
10. Levez les filets et les cuisses de la sarcelle. Dans une assiette, disposez une cuisse et un filet, les demi-paires et nappez avec la sauce.

*Ce plat peut s'accompagner de pâtes fraîches ou de pommes de terre en robe des champs.*



# Le cerf

Le cerf élaphe fut le gibier convoité de toutes nos têtes couronnées, l'animal de chasse par excellence des laisser-courres. Roi incontestable et incontesté des forêts, le plus grand de nos mammifères autochtones a fait son apparition voilà des siècles.





© 2011 Edible.com

# Filet de cerf sauté au genièvre



Voici une recette qui vous permettra de préparer très rapidement des filets de cerf. Elle me vient d'un ami alsacien, restaurateur à Strasbourg et très bon chef. C'est une recette de Noël qui s'accompagne de pâtes fraîches à la crème et aux châtaignes.

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

## INGRÉDIENTS

2 beaux filets de cerf de 500 g chacun  
60 g de baies de genièvre  
Huile d'olive  
3 échalotes  
60 g de crème fraîche épaisse  
40 g de beurre  
Thym  
Sel, poivre du moulin

1. Découpez la viande en dés, salez et poivrez au moulin. Pelez et émincez les échalotes.
2. Dans une sauteuse, sur un feu vif, mettez le beurre et un filet d'huile d'olive. Ajoutez les baies de genièvre concassées.
3. Jetez-y les morceaux de cerf, réduisez le feu et remuez le tout avec une spatule en bois pendant 3 min.
4. Sortez les morceaux de cerf pour les égoutter et enlevez la graisse de la sauteuse.
5. Remettez la viande, les échalotes émincées, le thym et la crème fraîche dans la poêle, puis portez à ébullition tout en continuant de mélanger. Assaisonnez à votre goût et laissez cuire quelques minutes à feu doux.

*Pour une sauce encore plus subtile, ajoutez à la crème un peu d'eau-de-vie de prune.*





# Cuissot de cerf braisé au four



POUR 8 À 12 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2 H 20 MIN

## INGRÉDIENTS

Un cuissot de cerf désossé et ficelé  
d'environ 2,8 kg  
1 litre de vin blanc sec  
25 cl de fond de gibier  
4 carottes  
3 oignons  
6 gousses d'ail  
4 baies de genièvre  
2 clous de girofle  
Thym de montagne  
Romarin  
Huile d'olive ou de tournesol  
Beurre  
Sel, poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Pelez et émincez les oignons et les carottes. Pelez les gousses d'ail et coupez-les en deux.

2. Dans une plaque avec un rebord, versez de l'huile, puis ajoutez les carottes et les oignons émincés.

3. Aillez le cuissot (comme pour un gigot d'agneau), salez-le, puis parsemez-le de thym et de poivre. Posez-le sur la plaque, répartissez quelques noix de beurre dessus et enfournez.

4. Au bout de 20 min, arrosez avec le vin blanc et le fond de gibier. Ajoutez les baies de genièvre, les clous de girofle et le romarin.

5. Arrosez le cuissot toutes les 15 min avec le jus de cuisson, pendant 2 h. Piquez-le un quart d'heure avant la fin de la cuisson avec une grande fourchette pour voir la couleur du jus et sa saveur. Le jus doit être rose et la fourchette chaude.

6. Découpez les tranches de cuissot sur une planche en bois et dressez sur un plat.

*Ce cuissot braisé s'accompagne d'une poêlée de pommes sautées et de champignons à la persillade.*

# Pavé de cerf,

## sauce Grand-Veneur et girolles



*On appelait Grand Veneur l'officier responsable de la vénerie. Cette charge était plus fastueuse encore que celles de Grand Aumônier ou de Grand Écuyer. C'est le Grand Veneur qui mène la chasse à courre et qui organise les festins du roi. Un chef judicieux a créé ce plat d'un parfum capiteux pour le plaisir des sens. Son goût reste dans la bouche un temps infini. C'est un grand moment culinaire et gastronomique.*

POUR 8 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 À 20 MIN

MARINADE : 12 H

### INGRÉDIENTS

8 pavés dans un gros filet mignon de cerf  
1 bouteille de vin rouge, un graves de Martillac si possible  
2 carottes  
1 oignon  
15 cl d'armagnac  
20 cl de Grand Marnier  
100 g de crème fraîche épaisse  
40 g de poivre vert  
50 g de beurre  
40 g de farine  
1 litre de fond de veau  
Huile de tournesol  
60 g de gelée de groseille  
Thym sauvage  
Laurier  
Persil  
Romarin  
Sel, poivre

1. La veille, faites mariner le gibier : épluchez les carottes, lavez-les et émincez-les. Épluchez l'oignon et émincez-le. Dans un grand saladier, déposez la pièce de cerf, puis les carottes et l'oignon, versez la bouteille de graves rouge et ajoutez du laurier, du thym, du persil et le romarin. Laissez reposer une nuit dans le réfrigérateur.

2. Égouttez la viande et récupérez les carottes et l'oignon. Réservez la marinade. Dans une cocotte en fonte, faites chauffer de l'huile, puis faites revenir les carottes et l'oignon jusqu'à coloration.

3. Ajoutez le beurre et flambez avec du Grand Marnier, puis singez avec la farine et mélangez avec une cuillère en bois. Versez toute la marinade (thym, laurier, persil et romarin inclus), ajoutez le fond de veau, puis vérifiez le goût et assaisonnez. Laissez cuire doucement 45 min.

4. Pendant ce temps, cuisez le filet mignon de cerf. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Déposez la viande sur une plaque, versez un peu d'huile, salez légèrement et cuisez 20 min (surtout, vérifiez

que le four ne chauffe pas trop). Couvrez ensuite d'une feuille de papier aluminium et réservez au chaud.

5. Quand la sauce Grand-Veneur est cuite, passez-la au chinois et remettez-la sur un feu doux. Ajoutez les grains de poivre vert (surtout pas le jus), la gelée de groseille et la crème fraîche. Laissez cuire 2 min à petits frémissements, puis versez l'armagnac et remuez avec une spatule en bois. Goûtez la sauce et rectifiez l'assaisonnement si vous le jugez nécessaire.

6. Préparez les girolles : dans une sauteuse, faites fondre une noix de beurre, puis ajoutez les girolles. Baissez le feu et couvrez. Elles vont rendre leur eau. Une fois que l'eau s'est évaporée, salez et ajoutez le persil finement ciselé. Finissez de cuire jusqu'à ce que les girolles soient tendres.

7. Découpez 8 pavés dans le filet mignon de cerf, déposez sur chaque assiette et dressez les girolles. Nappez les filets avec la sauce Grand-Veneur. Présentez le reste de la sauce dans une saucière.

*Ce plat peut également s'accompagner d'une purée de marrons et peut être servi avec une sauce poivrade au lieu d'une sauce Grand-Veneur.*

*« Les ambassadeurs se rendirent dans la tente du festin pour leur faire honneur, les veneurs du duc vinrent forcer un cerf tout près de là, dans un étang. Le chevalier, muni d'un bâton, bat les buissons, tandis que le veneur fait retentir tout le bois de son cor... » Extrait de La Vie quotidienne au temps de Saint Louis, Edmond Faral, 1942.*



# Noisette de filet de biche

## à la crème d'armagnac



*Pour cette recette, choisissez les morceaux les plus tendres,  
dans le filet ou dans le filet mignon.*

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

### INGRÉDIENTS

1 filet mignon de biche de 600 g  
(pour faire 4 noisettes de 150 g chacune  
que vous ficellerez comme pour faire  
des tournedos)

20 g de beurre  
40 g d'échalotes émincées  
Un peu de cannelle  
Thym sauvage  
25 cl de vin de l'Aude rouge  
15 cl de fond de gibier  
Huile de tournesol  
Quelques figues  
Sel, poivre du moulin

#### **Pour la crème d'armagnac :**

15 cl de crème fleurette  
Armagnac  
Sel, poivre du moulin

#### **Pour les figues rôties :**

12 figues  
20 g de beurre  
Sucre cristallisé  
Un peu de cannelle

1. Dans une poêle, mettez le beurre, les échalotes émincées, un peu de cannelle, le thym et le vin, puis faites mijoter 10 min.

2. Ajoutez le fond de gibier, faites mijoter 5 min de plus, puis passez au chinois et réservez.

3. Dans une sauteuse, mettez l'huile à chauffer et déposez les 4 noisettes à cuire. Salez et poivrez, puis réservez.

4. Dans la même poêle, versez la crème fleurette et faites cuire doucement pendant 4 min, en remuant avec une spatule en bois.

5. Salez et poivrez à mi-cuisson, versez l'armagnac et finissez de cuire jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Faites rôtir les figues à la poêle dans le beurre, puis saupoudrez d'une pincée de sucre cristallisé et de cannelle.

6. Dans chaque assiette, mettez les figues rôties d'un côté, les noisettes de biche de l'autre, et nappez la viande avec la crème d'armagnac.



# Côtes de biche à la cheminée



POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 6 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

## INGRÉDIENTS

1,2 kg de côtes de biche  
10 cl de vinaigre de verjus  
15 cl de vin rouge de Graves  
30 g d'échalotes  
15 g de moutarde  
15 g de beurre  
20 g de chapelure  
1 c. à s. d'airelles  
1 grosse c. à s. de gelée de framboise  
Un peu d'huile d'olive  
Sel et poivre du moulin

1. Dans une petite casserole, faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir les échalotes hachées. Ajoutez le vin rouge et le vinaigre de verjus, laissez chauffer pendant 10 min, puis flambez. Réservez.

2. Sur une bonne braise, faites cuire les côtes de biche de chaque côté. Salez et poivrez selon votre goût. Laissez reposer les côtes 5 min dans un plat couvert : la viande va se détendre.

3. Mélangez les airelles avec la gelée de framboise et mettez dans un ramequin.

4. Couvrez légèrement chaque face des côtes de moutarde, de la préparation aux échalotes et de chapelure, puis terminez par une belle noix de beurre. Enfourez pour 3 min à 180 °C (th. 6).

5. Présentez les côtes avec la sauce aux airelles.

*Ce plat se déguste accompagné de pleurotes et de pommes de terre sautées.*



# Le chamois

Gibier de légende qui déclenche toutes les passions, le chamois est un roi de la haute montagne, proie convoitée des guides les plus réputés : Frison-Roche lui-même s'est confronté à cette quête difficile. La chasse du chevreuil est un pari parfois dangereux, mais toujours exaltant : c'est la promesse des plus belles émotions quand on se mesure à ce funambule se tenant en permanence aux aguets, qui ne craint ni la foudre, ni la tourmente, ni le froid des hauts sommets.





ghe © 2014 Editions Artémis

# Chamois rôti et ses trois purées



*Voici une recette que j'aime beaucoup, qui me vient d'un ami qui a été restaurateur à l'Alpe-d'Huez. Pendant mon service militaire dans les chasseurs alpins, à Grenoble, j'avais des amis qui nous rapportaient du gibier pour les week-ends où nous restions à la caserne, au cours desquels nous faisons des repas mémorables.*

POUR 5 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1 H 40

## INGRÉDIENTS

1 gigot de chamois  
Pimpiolet (thym sauvage)  
1 crépine  
3 beaux oignons  
3 tomates  
5 gousses d'ail  
1 c. à c. de miel de châtaigne  
50 cl d'un vin rouge bien corsé  
5 cl d'armagnac  
Beurre  
Huile d'olive  
Sel, poivre du moulin

### Pour les purées :

4 carottes  
200 g de pois cassés  
220 g de pommes de terre Bintje  
3 grosses c. à s. de crème fraîche épaisse  
15 cl de bouillon de volaille  
Thym  
1 feuille de laurier  
3 noix de beurre  
Noix de muscade  
Gros sel

1. Pelez les oignons, puis émincez-les en grosses rondelles. Émondez les tomates puis coupez-les en cubes. Pelez les gousses d'ail.

2. Faites revenir les oignons avec de l'huile d'olive, puis ajoutez les tomates. Versez l'armagnac, flambez, puis ajoutez le vin et le miel de châtaigne, ainsi que 3 gousses d'ail. Laissez mijoter 3 min à feu doux.

3. Égouttez les oignons à l'écumoire quelques instants et réservez-les.

4. Après avoir désossé le gigot, piquez-le avec l'une des gousses d'ail restantes et frottez-le avec l'autre gousse. Salez et poivrez au moulin, puis parsemez de pimpiolet.

5. Étendez la crépine sur votre plan de travail et déposez le gigot dessus. Refermez la crépine sur le gigot, enveloppez-le bien, puis mettez sur une plaque de cuisson et enfournez à 200 °C (th. 6-7) pour 1 h 40.

6. Préparez les purées : épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes. Mettez-les à cuire dans une casserole remplie d'eau froide salée au gros sel.

7. Épluchez les carottes, coupez-en trois en rondelles et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante. Émincez la quatrième carotte et réservez-la.

8. Rincez les pois cassés à l'eau fraîche, puis faites-les cuire avec le bouillon de volaille, du gros sel, du thym, une feuille de laurier et la carotte émincée.

9. Une fois cuits, réduisez séparément les pois cassés, les carottes et les pommes de terre en purée. Ajoutez une noix de beurre dans chaque

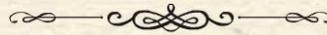
purée, une grosse cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse, ainsi qu'un peu de noix de muscade dans la purée de pommes de terre. Salez et poivrez à votre goût.

10. Une fois que le gigot est cuit, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 min avant de le découper en tranches.

11. Passez le jus au chinois et versez-le dans la saucière. Présentez chaque purée dans trois plats ronds, parsemez de persil haché, et servez.



# Chamois braisé à l'ancienne



POUR 5 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1 H 30

## INGRÉDIENTS

1 cuissot de chamois de 2,5 kg bardé  
2 oignons  
1 gousse d'ail  
2 carottes  
1 bouquet garni  
1 branche de sauge  
1 clou de girofle  
4 baies de genièvre  
70 cl d'un vin rouge corsé  
30 cl de fond de gibier  
1 c. à s. de cassonade  
1 verre de rhum  
2 pincées de piment d'Espelette  
1 pincée de quatre-épices  
40 g de farine  
20 g de beurre mou à température  
Huile d'olive  
Sel, poivre du moulin

1. Coupez les oignons en quatre, écrasez l'ail, et coupez les carottes en rondelles.

2. Versez l'huile dans une cocotte, faites dorer la viande sur les quatre côtés, puis égouttez-la et réservez dans un plat.

3. Mettez les oignons, les carottes et l'ail dans la cocotte, ainsi que le bouquet garni, la sauge, le clou de girofle et les baies de genièvre. Faites revenir en remuant avec une cuillère en bois, puis remettez le gigot dans la cocotte.

4. Arrosez la viande avec le vin rouge et le fond de gibier, puis enfournez la cocotte à chaud à 200 °C (th. 6-7). Laissez cuire 1 h 30 à couvert. À la fin de la cuisson, ajoutez la cassonade et le rhum, puis rectifiez l'assaisonnement avec une pincée de piment d'Espelette, le sel et une pincée des quatre-épices.

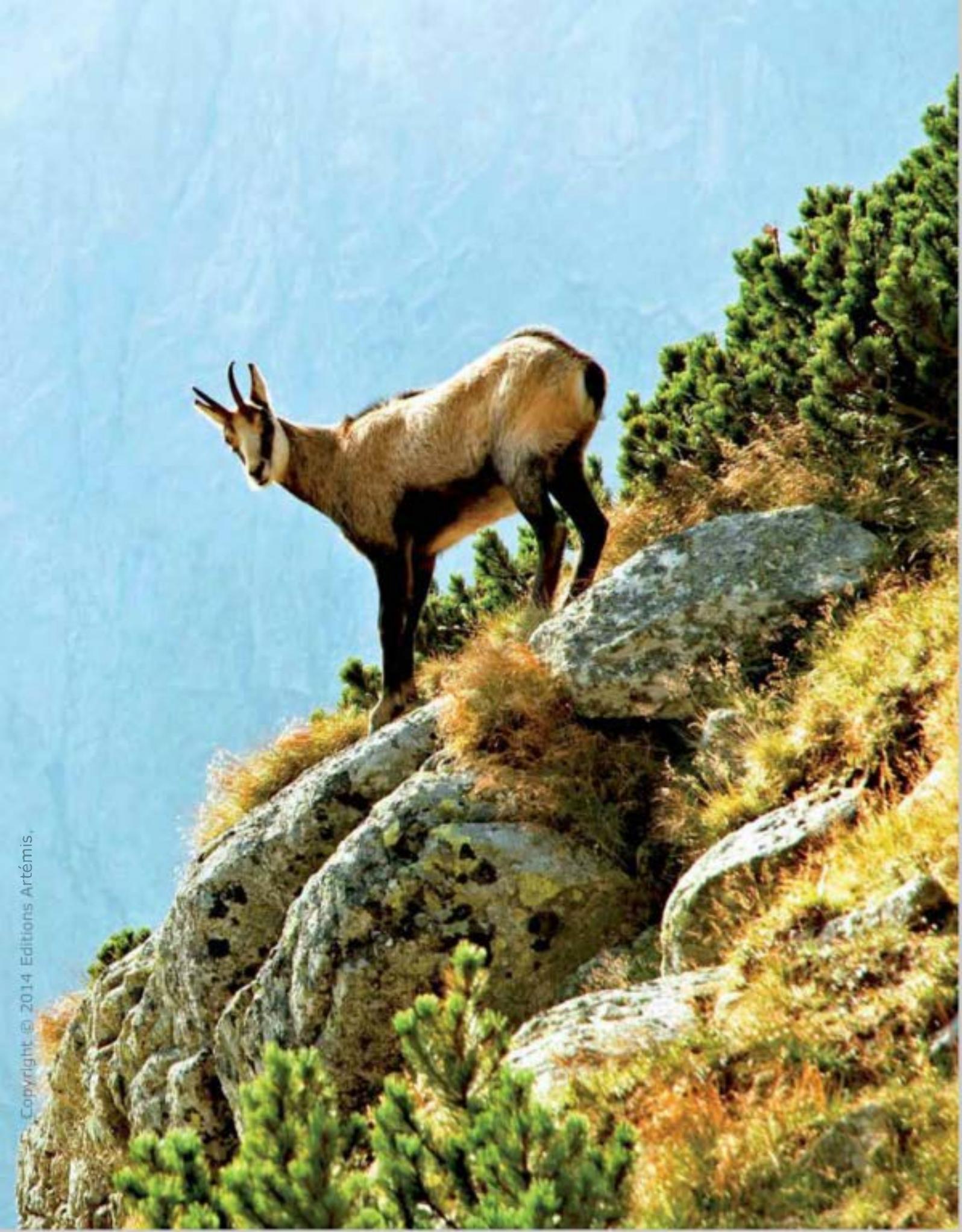
5. Une fois le cuissot cuit, réservez-le au chaud. Dégraissez le jus de cuisson, passez-le au chinois et faites-le réduire.

6. Mélangez la farine au beurre et incorporez à la sauce en remuant doucement. Ajoutez une pincée de piment d'Espelette et laissez cuire encore quelques minutes. Versez la sauce dans une saucière.

7. Découpez le cuissot en tranches et posez-les sur des assiettes chaudes.

*Le chamois braisé se mange accompagné d'une purée maison, avec des pâtes fraîches à la crème, ou avec une purée de céleri aux marrons.*





# Civet d'isard des Pyrénées centrales



*L'isard est un animal qui suscite beaucoup de passions, et de nombreuses histoires de chasse circulent à son propos. Le jour de l'ouverture de la chasse à l'isard, les chasseurs vont pouvoir contempler dans la lunette du fusil cet animal tant désiré. L'isard est une viande de venaison forte en goût, qu'il convient de mortifier. Une marinade chaude après une cuisson légère pénètre mieux la chair.*

**POUR 8 À 10 PERSONNES**

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN**

**TEMPS DE CUISSON : 2 H À 2 H 15**

**MARINADE : 12 H MINIMUM**

## INGRÉDIENTS

De 3 à 4 kg d'isard  
4 c. à s. de farine  
3 baies de genièvre  
3 gousses d'ail  
2 carottes  
1 navet  
1 c. à s. de purée de tomate  
2 petits oignons  
5 échalotes  
100 g de jambon de pays  
1 bouteille de vin rouge (madiran)  
Un peu d'armagnac  
50 cl de fond brun ou de bouillon de bœuf  
Beurre et huile  
Thym et laurier  
Sel, poivre du moulin

1. Faites macérer la viande dans le vin rouge et les baies de genièvre pendant 12 h (pour un jeune) ou 16 h (pour une bête plus âgée). Égouttez ensuite les morceaux d'isard dans une passoire ou dans un linge.

2. Coupez le jambon en dés. Pelez et émincez finement les échalotes et l'oignon. Pelez l'ail. Pelez et coupez les carottes en rondelles. Pelez et coupez le navet en cubes.

3. Dans une marmite ou une cocotte à fond épais, mettez du beurre et de l'huile à fondre pour y faire rissoler la viande pendant 8 min, en la retournant régulièrement, avant de la flamber à l'armagnac.

4. Ajoutez le jambon, les carottes, les échalotes et les oignons. Une fois le tout revenu, singez en remuant bien, puis incorporez l'ail, le thym et le laurier, et laissez cuire 8 min.

5. Filtrez le jus de la marinade que vous versez dans la cocotte pour lui faire subir une première ébullition, ajoutez le fond brun et la purée de tomate. Faites cuire à feu moyen pendant 2 h en remuant de temps en temps avec une spatule en bois. Salez et poivrez à votre goût.

6. À la fin du temps de cuisson, sortez la viande de la cocotte et réservez-la au chaud. Continuez à réduire la sauce le temps voulu, puis servez l'isard nappé de sauce avec des croûtons frits.

# Le chevreuil

Si le cerf est le plus imposant et le plus majestueux des animaux de nos forêts, et le sanglier le plus populaire, le chevreuil est quant à lui sans conteste le plus gracieux, le plus souple et le plus agile. Le plus petit des Cervidés européens est aujourd'hui bien présent presque partout, pour le plus grand plaisir des chasseurs, mais aussi des promeneurs et des amoureux de la nature.





ght © 2014 Editions Artémis.

# Civet de chevreuil du chef



*Pour tous les civets, du chevreuil au sanglier, et même pour un civet de lièvre, il faut faire une marinade de 24 h et découper la viande en morceaux de 50 g.*

**POUR 8 À 10 PERSONNES**

**TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN**

**TEMPS DE CUISSON : 1 H 40**

**MARINADE : 24 H**

## INGRÉDIENTS

4 kg d'épaule ou de longe de chevreuil  
1 beau morceau de lard rance  
5 cl de vinaigre de vin  
50 cl de fond de gibier  
1 petit verre d'armagnac  
1 oignon  
1 carotte coupée en julienne  
5 gousses d'ail écrasées  
5 branches de sarriette  
3 feuilles de laurier  
1 branche de sauge  
4 baies de genièvre  
Quelques grains de poivre concassés  
Huile d'olive  
Farine  
Sel, poivre du moulin

1. La veille, coupez la viande en cubes de 4 cm environ. Mettez les os et les cubes de viande dans une grande cocotte, puis ajoutez du fond de gibier et le vin. Salez et poivrez, puis ajoutez tous les ingrédients, excepté l'huile d'olive, la farine et le lard. Remuez avec une cuillère en bois et mettez au frais pendant 24 h.

2. Le lendemain, égouttez les morceaux de viande, puis les légumes et les os. Réservez les légumes, les os et la marinade séparément.

3. Dans une cocotte en fonte, faites fondre un peu de lard avec l'huile d'olive. Ajoutez les légumes de la marinade et faites dorer à feu vif. Mettez dans un plat et réservez.

4. Dans une sauteuse, mettez le lard restant et de l'huile d'olive. Faites revenir la viande, puis singez avec la farine.

5. Dans la cocotte en fonte, mettez les cubes de viande singés, puis ajoutez les légumes, la marinade et cuisez 10 min à feu vif. Baissez à feu doux, ajoutez un petit verre d'armagnac et les os de la marinade, puis laissez cuire pendant 1 h 30. À mi-cuisson, ôtez les os de la préparation.

6. Ôtez la viande et continuez à réduire la sauce le temps nécessaire.

7. Dans une assiette creuse chaude, mettez les morceaux de viande et nappez délicatement de sauce parfumée. Servez avec des pommes de terre en robe des champs.



# Cuissot de brocard

## au poivre et au thym



*Le brocard est un chevreuil mâle âgé de 1 an et demi, dont les bois ne sont pas ramifiés. Dans le brocard, tout est bon, mais le filet pour faire les tournedos est exceptionnel de tendresse et de saveur.*

POUR 15 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1 H 35

MARINADE : 4 JOURS

TEMPS DE REPOS : 20 MIN

### INGRÉDIENTS

1 cuissot de brocard de 3 à 4 kg  
8 tranches de lard fumé  
Serpolet  
Huile  
Sel, poivre du moulin

*Pour la marinade :*

2 litres de vin rouge de Madiran  
1 verre de vinaigre de vin  
4 carottes émincées  
5 gousses d'ail  
2 oignons coupés en huit  
1 oignon piqué de 2 clous de girofle  
5 échalotes émincées  
3 feuilles de laurier  
Serpolet  
Sel, poivre du moulin

1. Préparez la marinade : dans un grand saladier, versez tous les ingrédients de la marinade, puis laissez mariner le cuissot pendant 4 jours, en l'arrosant et en le retournant régulièrement.

2. Sortez le cuissot de la marinade et égouttez-le. Réservez la marinade.

3. Coupez des lardons un peu épais dans les tranches de lard et piquez-en abondamment le cuissot. Mettez la viande sur une plaque avec un fond d'huile, puis enfournez à chaud à 220 °C (th. 7-8).

4. Au bout de 15 min de cuisson, tournez la viande, puis ajoutez les légumes de la marinade et le vin, jusqu'à la moitié du cuissot. Faites cuire 40 min, retournez la viande et parsemez-la de serpolet et de poivre sur tout le dessus. Aplatissez avec une spatule en bois pour bien faire adhérer, et poursuivez la cuisson pendant 40 min à 190 °C (th. 6-7).

5. Vérifiez la cuisson en enfonçant une aiguille à brider dans le cuissot. Quand vous sortez l'aiguille, il faut qu'elle soit très chaude. Vérifiez la couleur du jus, qui ne doit pas être trop rose. Une fois le cuissot cuit, laissez-le reposer au moins 20 min (on dit qu'il fait sa repentance).

6. Faites réduire le jus de cuisson de moitié. Pour ma part, je rajoute toujours un verre d'un bon armagnac. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

*Vous pouvez accompagner ce plat d'une purée de châtaignes et de cèpes. Sur la table, mettez de la confiture de cerises et tentez l'accord : c'est un régal !*





# Cuissot de chevreuil au thym sauvage



*Le chevreuil se prépare au four, en filet, avec une crème d'armagnac ou en civet. Comme pour l'isard, il faut faire une marinade entre 12 et 20 h, selon l'âge de la bête.*

**POUR 8 À 10 PERSONNES**

**TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN**

**TEMPS DE CUISSON : 2 H 15**

**TEMPS DE REPOS : 2 H**

**MARINADE : DE 12 À 20 H**

## INGRÉDIENTS

1 gros cuissot de chevreuil entre 4 et 5 kg  
500 g de petits oignons grelots  
3 oignons  
6 carottes  
6 échalotes  
4 c. à s. d'huile d'olive  
Thym sauvage  
3 feuilles de laurier  
2 litres de vin rouge de Madiran  
50 cl de vin blanc sec  
Sel, poivre du moulin

1. Pelez et coupez les oignons et les carottes en rondelles. Pelez et émincez les échalotes. Versez-les dans un grand récipient, avec le cuissot de chevreuil, les feuilles de laurier et le madiran. Laissez ensuite mariner de 12 à 16 h selon l'âge de la bête.

2. Après la marinade, égouttez la viande et réservez la marinade. Salez et poivrez le cuissot, frottez un peu avec le thym sauvage, puis laissez-le reposer 2 h.

3. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Dans une plaque creuse, versez l'huile d'olive, ajoutez les légumes de la marinade, puis le cuissot, que vous entourez des petits oignons grelots. Ajoutez un peu de vin de la marinade, ainsi que le vin blanc sec.

4. Saisissez pendant 20 min en tournant le cuissot de chaque côté, tout en arrosant avec le jus. Réduisez le four à 200 °C (th. 6-7) et continuez la cuisson pendant encore 40 à 50 min.

5. Déposez le cuissot sur une planche à découper, couvrez-le et laissez la viande se détendre. Pendant ce temps, continuez à réduire la sauce, à laquelle vous pouvez ajouter de la crème fraîche épaisse selon votre goût.

6. Servez le cuissot coupé en tranches, nappées de sauce.

# Chevillard rôti aux cèpes



*Le chevillard est le petit du chevreuil,  
âgé de six mois à un an et demi.*

**POUR 8 PERSONNES**

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN**

**TEMPS DE CUISSON : 1 H 50**

## INGRÉDIENTS

1 cuissot de chevillard de 2 à 3 kg  
70 g de beurre  
6 échalotes  
6 gousses d'ail  
3 carottes  
500 g de cèpes frais  
Thym sauvage  
Quelques branches de persil  
1 feuille de laurier  
2 verres de vin blanc sec  
(un vin de l'Aude ou un graves)  
Beurre  
Huile d'olive  
Sel, poivre du moulin

1. Pelez et hachez les échalotes. Pelez et écrasez 4 gousses d'ail. Pelez les carottes et coupez-les en rondelles.
2. Dans une casserole, faites bouillir pendant 15 min l'huile d'olive, 2 verres de vin blanc sec, les échalotes, l'ail, les carottes, du thym et la feuille de laurier.
3. Faites réduire le mélange pendant 20 min supplémentaires puis, quand il est bien odorant,

prenez le contenu au chinois. Ce bouillon servira à arroser régulièrement le cuissot.

4. Déposez le cuissot enduit de beurre et d'huile d'olive dans une plaque, salez et poivrez, parsemez de thym.

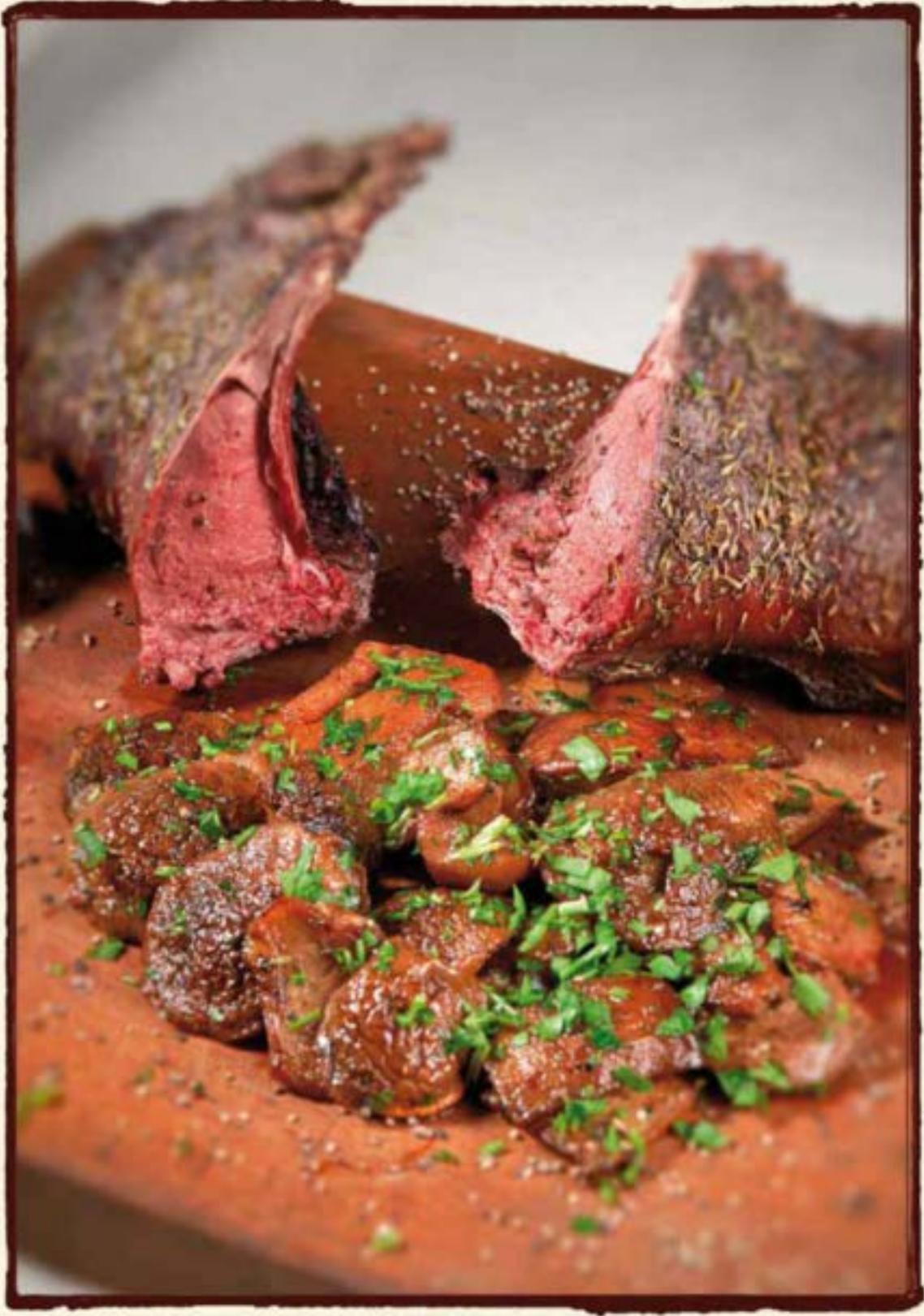
5. Enfouez à chaud à 220 °C (th. 7-8) pour 1 h 15 (pour un cuissot de 3 kg ; 1 h pour un cuissot de 2,5 kg), et arrosez régulièrement la viande avec le bouillon.

6. Ôtez les parties terreuses des pieds des cèpes, puis coupez les champignons en belles tranches. Pelez et hachez 2 gousses d'ail. Hachez le persil.

7. Faites chauffer un peu d'huile d'olive et du beurre dans une poêle, puis faites cuire les cèpes à feu vif. À la fin de la cuisson, salez et poivrez, puis ajoutez le hachis d'ail et de persil.

8. Quand la viande est cuite, découpez-la comme un gigot, et servez avec les cèpes.

*Pour agrémenter le jus, vous pouvez ajouter un peu d'armagnac et un peu de porto. Servez dans une saucière.*



# Filet de chevreuil en croûte



Capreolus capreolus est un Cervidé qui aime vivre dans les grandes forêts de feuillus. Je vous propose une recette particulièrement agréable à cuisiner : ce plat est d'une tendresse incomparable et ravira vos invités.

POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

## INGRÉDIENTS

1,2 kg de filet de chevreuil  
(200 g de viande par personne)  
300 g de pâte feuilletée  
250 g de champignons (girolles, cèpes)  
200 g de foie frais de canard  
20 g de beurre  
3 échalotes hachées  
Persil ciselé  
60 g de sucre cristallisé  
15 cl de vin blanc sec  
1 branche de romarin  
1 jaune d'œuf  
Sel, poivre du moulin

1. Faites sauter les champignons au beurre avec les échalotes et le persil. À la fin de la cuisson, saupoudrez de sucre, puis ajoutez le vin blanc sec et la branche de romarin. Laissez cuire encore 2 à 3 min, puis réservez.

2. Étalez la pâte feuilletée avec un rouleau et coupez un grand rectangle à l'intérieur. Déposez le filet au milieu, salez et poivrez.

3. Coupez le foie frais de canard en tranches et déposez-les sur le filet entier. Ajoutez les champignons froids dessus, puis rabattez les bords du rectangle de pâte sur le filet pour l'envelopper complètement.

4. Soudez bien les bords de la pâte, puis à l'aide d'un pinceau, couvrez-la de jaune d'œuf mélangé à un peu d'eau, afin qu'elle dore bien. Avec la pointe d'un couteau, vous pouvez également dessiner une décoration dessus.

5. Enfournez le filet en croûte à 220 °C (th. 7-8) et laissez cuire 20 min environ. Lorsque la pâte est bien dorée, le filet est cuit.

*Ce plat s'accompagne de pâtes fraîches maison, recouvertes de champignons persillés. Vous pouvez également proposer de la gelée de groseille dans un ramequin : l'accord est fantastique !*



Copyright © 2014 Editions Artémis.

# Le coq de bruyère

Le coq de bruyère, ou grand tétras, est un oiseau prestigieux des forêts pyrénéennes et jurassiennes. Bien sûr, pour ceux qui l'observent pendant la période des amours, c'est un vrai spectacle... Beau, sauvage, de grande taille, ce coq vit dans les vieilles forêts claires de conifères ou de hêtraie sapinière. C'est un oiseau sédentaire qui reste dans son aire de nidification, même en haute montagne, où les hivers sont très rudes.



# Coq de bruyère à la pyrénéenne



*Chez nous, dans les Pyrénées, il y a une tradition culinaire que l'on se transmet dans les familles de chasseurs : les cuisses du coq de bruyère sont en principe rôties ou poêlées. Paul Bocuse dit qu'il faut déglacer la cocotte avec quelques cuillerées de crème légèrement aigrie et acidulée avec le jus d'un quartier de citron.*

POUR 8 À 10 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 35 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1 H 30

## INGRÉDIENTS

1 coq de bruyère  
3 jeunes carottes  
5 gousses d'ail  
2 oignons  
12 cl de vin blanc moelleux  
180 g de myrtilles et de framboises  
en mélange  
300 g de champignons forestiers,  
ou cèpes, ou girolles  
Pimpiolet (thym sauvage)  
40 cl de bouillon de volaille  
200 g de jambon cru  
Armagnac  
1 c. à s. de farine  
Huile d'olive  
Beurre  
Sel, poivre du moulin

1. Assaisonnez le coq à l'intérieur et à l'extérieur avec du sel, du poivre et du pimpiolet. Remplissez-le de myrtilles et de framboises et bridez-le avec de la ficelle à rôtir.

2. Pelez et émincez les carottes et les oignons. Pelez 4 gousses d'ail. Coupez le jambon en très petits dés.

3. Faites revenir dans la cocotte avec le beurre et l'huile d'olive, les oignons et les carottes émincés, puis l'ail écrasé et le jambon. Laissez blondir, singez légèrement, ajoutez le coq et faites-le dorer sur toutes les faces.

4. Mouillez avec le vin blanc et 20 cl de bouillon de volaille, couvrez et enfournez pour 1 h 30 à 200 °C (th. 6-7). Sortez la ficelle du bridage, remettez au four et fermez la porte 10 min.

5. Lorsqu'il est cuit, flambez le coq avec l'armagnac. Sortez-le avec une fourchette et réservez-le sur une planche à découper. Dégraissez le fond de la cocotte, puis déglacez le jus avec 20 cl de bouillon de volaille.

6. Dans une poêle, faites cuire les champignons dans du beurre bien chaud, remuez avec une spatule en bois et ajoutez la dernière gousse d'ail préalablement hachée à la fin.

7. Découpez le coq en morceaux, présentez-le sur un plat et nappez avec la sauce.

*Vous pouvez faire frire des croûtons dans de la graisse de canard, les égoutter, puis les tartiner de foie de canard pour servir en accompagnement.*

# Le daim

Le daim est un petit Cervidé d'Europe qui atteint 1 m au garrot, au pelage brun-roux tacheté de blanc, dont le mâle porte des bois aplatis.





ht © 2014 Editions Artémis.

# Rôti de cuissot de daim

## au raisin de Moissac



POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

### INGRÉDIENTS

1 rôti de daim de 1,4 kg  
5 gousses d'ail  
Un demi-oignon  
1 carotte  
350 g de raisin de Moissac  
20 cl de Lillet rouge  
10 cl de vin blanc  
200 g de sauce Grand-Veneur  
(voir p. 30, pavé de cerf)  
50 g de beurre  
Huile d'olive  
Thym sauvage  
Sel, poivre

1. Faites chauffer le four à 220 °C (th. 7-8) pendant 15 min.

2. Pendant ce temps, pelez la carotte et l'oignon et émincez-les. Pelez les gousses d'ail.

3. Salez et poivrez le rôti, puis frottez-le énergiquement avec le thym sauvage. Faites-le saisir dans une poêle avec du beurre et de l'huile, 2 min de chaque côté.

4. Mettez au four pendant 40 min, avec les gousses d'ail autour, ainsi que la carotte et l'oignon émincés. Vingt minutes après le début de la cuisson, mouillez avec le vin blanc.

5. Une fois le rôti cuit, sortez-le du four et laissez-le reposer, recouvert d'une feuille de papier aluminium.

6. Versez le Lillet rouge dans une casserole, ajoutez le jus de cuisson avec les carottes, l'oignon, l'ail et les herbes, puis faites réduire de moitié. Passez le tout au tamis et ajoutez les grains de raisin.

7. Découpez le rôti en tranches, dressez sur des assiettes ou sur un plat, nappez de la sauce au raisin sur les tranches et présentez la sauce Grand-Veneur dans une saucière.



# Le faisan

Le faisan est le gibier de tous les contrastes. Il peut offrir une chasse passionnante, qui requiert une grande habileté au tir, une excellente connaissance du territoire et des habitudes de l'oiseau, ainsi que les services d'un chien courageux à la ronce et suffisamment malin pour déjouer ses ruses.





Right © 2014 Editions Arctura

# Le faisan du chef



*Lorsque le faisan est jeune, il a les pattes grises et les ergots en bouton. L'extrémité du bréchet ainsi que le bec sont souples : plus le faisan est jeune, meilleur il est. Si l'oiseau est vieux, je vous conseille de le préparer en civet. On ne doit plumer le faisan qu'au moment de le faire cuire, car il se conserve mieux ainsi.*

POUR 5 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 35 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1 H 20

MARINADE : 3 JOURS

## INGRÉDIENTS

1 faisan  
80 g de lobes de foies de canard  
25 cl de vin doux de Tariquet  
ou de Banyuls  
50 cl de vin rouge  
(grave ou côte-de-saint-mont jeune)  
Thym et laurier  
100 g de mousserons  
25 cl de glace de gibier, et si possible  
des brisures de truffes  
3 c. à s. de crème fleurette  
Armagnac  
Sel, poivre

1. Videz le faisan par-devant en désossant l'estomac.
2. Mettez dans une marmite haute 25 cl de Tariquet, 50 cl de vin rouge, le thym et le laurier, 100 g de mousserons et 25 cl de glace de gibier. Faites cuire jusqu'à ébullition et laissez refroidir.

3. Plongez le faisan dans la marinade en veillant qu'il soit complètement recouvert et laissez-le reposer pendant trois jours.

4. Au sortir de la marinade, farcissez le faisan avec les mousserons et les lobes de foie de canard frais. Arrosez légèrement d'armagnac, mélangez avec des brisures de truffes si vous en avez, et bridez votre gibier.

5. Cuisez le faisan à la broche en l'arrosant souvent de son suc, qui coule au cours de la cuisson.

6. Pendant cette cuisson, faites réduire la marinade à petit feu, en goûtant l'assaisonnement pour l'ajuster éventuellement. Ajoutez la crème fleurette et continuez à réduire pour épaissir la sauce.

7. Servez le faisan dans une grosse terrine ou sur un plat en déposant la sauce autour.

*Vous pouvez accompagner ce plat de cèpes aux oignons.*

# Suprêmes de faisan

## au foie de canard, sauce suprême



Déjà au XIX<sup>e</sup> siècle, Mlle Madeleine, dans *La Parfaite Cuisinière bourgeoise*, disait du faisan qu'il était « le gibier à plume le plus estimé ». A. Escoffier, référence pour de nombreux chefs, était également un grand amateur de faisan.

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 6 À 8 MIN

### INGRÉDIENTS

4 suprêmes de faisan (levez les filets de l'oiseau et désossez les cuisses)  
4 tranches de pain de campagne légèrement grillées  
1 foie de canard frais  
1 crépine de porc  
Huile  
Sel, poivre du moulin

#### Pour la sauce suprême :

25 cl de bouillon de poule  
2 c. à s. de farine tamisée  
60 g de beurre  
130 g de champignons de Paris frais émincés finement  
2 jaunes d'œufs  
2 c. à s. de crème fraîche liquide  
2 c. à c. de jus de citron  
Sel, poivre du moulin

1. Préparez la sauce suprême : dans une sauteuse, préparez un roux blanc avec la farine et le beurre. Versez le bouillon, ajoutez les champignons de Paris (frais) émincés, puis salez et poivrez au moulin.

2. Faites cuire 30 minutes à feu doux, puis faites réduire votre sauce.

3. Faites une incision au centre du filet, puis farcissez-le avec un morceau de foie de canard. Pour les cuisses, mettez un morceau de foie et refermez délicatement la chair.

4. Emballez les suprêmes farcis dans la crépine et tournez bien (il faut que cela ressemble à une crépinette).

5. Dans une poêle antiadhésive, mettez un peu d'huile et faites dorer les suprêmes. Une fois ceux-ci dorés, mettez-les dans une plaque à four et cuisez doucement à 150 °C (th. 5) pendant 10 min.

6. Sur la plaque, mettez les tranches de pain, puis déposez 4 tranches de foie frais dessus. Sur le foie, mettez les 4 suprêmes, puis passez au four 8 min à 160 °C (th. 5-6).

7. Ajoutez les jaunes d'œufs, la crème fraîche et le jus de citron à la sauce suprême. Liez la sauce et nappez-en les suprêmes de faisan.

# Faisan au chou

## à la saucisse de Toulouse



POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

### INGRÉDIENTS

1 faisan  
1 chou vert  
4 oignons  
8 carottes  
150 g de poitrine fumée coupée en dés  
4 saucisses de Toulouse  
1 verre de vin blanc sec  
2 baies de genièvre  
1 c. à s. d'huile de tournesol  
Thym et laurier  
Beurre  
Sel, poivre du moulin

1. Coupez le chou en quatre, puis faites-le blanchir 10 min à l'eau bouillante salée. Une fois qu'il est cuit, égouttez-le.
2. Salez et poivrez l'intérieur du faisan. Mettez l'huile de tournesol et le beurre dans une cocotte en fonte et faites dorer le faisan avec les saucisses (2 min de chaque côté pour ces dernières, puis réservez au chaud).
3. Une fois qu'il est bien doré, sortez-le de la cocotte et réservez. Mettez dans la cocotte les lardons de poitrine fumée, les oignons et les carottes en rondelles, le thym, le laurier, puis faites blondir.
4. Arrosez avec le vin blanc et 2 verres d'eau, puis ajoutez le faisan, le chou et les baies de genièvre. Couvrez et laissez cuire 20 min.
5. À la fin de la cuisson, ajoutez les saucisses sous le chou et finissez de cuire le tout 8 min de plus.
6. Découpez le faisan en quatre, dressez sur chaque assiette et ajoutez le chou et les légumes. Déposez les saucisses de Toulouse par-dessus.



# Faisan de Guittaut,

## rôti dans la cheminée ou au four



*Pour rôtir un oiseau dans votre cheminée à la broche, je vous conseille de vous faire la main et d'apprendre le trousseage et l'embrochage des oiseaux (voir l'encadré) : il serait bien dommage de gâcher un beau faisan !*

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 À 45 MIN

### INGRÉDIENTS

1 faisan  
Armagnac  
Vin blanc sec  
Une barde de lard  
Sel fin, poivre du moulin

*Pour cuire le faisan au four, préchauffez le four à 220 °C (th. 7-8). Procédez comme au point 1, puis bardez le faisan, assaisonnez-le, et posez-le dans une plaque huilée ou beurrée. Enfournez pour 40 à 45 min en baissant la température à 190 °C (th. 6-7). Surveillez la cuisson en arrosant régulièrement de vin blanc sec et du jus de cuisson. À la fin de la cuisson, déglacez la plaque pour récupérer le jus et arrosez bien le faisan.*

1. Flambez puis trousssez le faisan. Assaisonnez-le légèrement à l'intérieur.
2. Bardez-le et assaisonnez-le, puis enveloppez-le de papier sulfurisé beurré, pour éviter qu'il ne se dessèche à la cuisson.
3. Embrochez le faisan et placez-le au-dessus de la braise bien chaude de la cheminée, sans oublier de placer dessous un lèche-flamme, afin de récupérer les sucs de cuisson. La cuisson dure de 40 à 45 min.
4. Dix minutes avant la fin de la cuisson, enlevez le papier sulfurisé et arrosez généreusement de vin blanc et du contenu du lèche-flamme.

### *Trousser et embrocher un faisan*

Coupez la tête et le cou du faisan, puis plumez-le et videz-le. Retournez et pliez les pattes sur les cuisses ; repliez les ailerons au-dessous des ailes. Prenez une barde dans la longueur et découpez au couteau des bandes de 10 cm que vous fixerez sur l'oiseau. Embrochez le faisan et attachez-le avec une ficelle à rôtir en veillant à bien serrer.

# Faisan de Zéphirin aux châtaignes



*Si un ami vous offre son faisan tué le matin même, il se peut que sa chair soit dure. Afin de l'attendrir, suspendez-le par les pattes sans le vider, dans une cave fraîche ou dans un réfrigérateur pendant 1 à 3 jours (selon votre goût), enveloppé dans du papier journal.*

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 55 MIN

## INGRÉDIENTS

1 faisan  
2 c. à s. de graisse de canard  
1 chou vert entier coupé en deux  
3 gousses d'ail  
10 cl de vin blanc sec  
1 c. à s. de vinaigre de cidre  
200 g de châtaignes blanchies  
1 c. à s. de vinaigre de vin  
Un peu de sucre cristallisé  
3 c. à s. de crème fraîche épaisse  
1/2 c. à c. de moutarde forte  
2 baies de genièvre  
Sel, poivre du moulin

1. Plumez et videz le faisan, bridez-le et faites-le dorer dans une cocotte en fonte, dans la graisse de canard bien chaude. Salez et poivrez au moulin.

2. Une fois le faisan doré, jetez la graisse de cuisson, ajoutez les gousses d'ail pelées, les baies de genièvre, mouillez avec le vin blanc et couvrez. Cuisez 25 min (avant la fin de cette première cuisson, ajoutez 1 c. à c. de sucre cristallisé, pour atténuer l'acidité et caraméliser).

3. Découpez en quatre morceaux et prélevez les filets. Remettez dans la cocotte et réservez au chaud.

4. Ôtez les côtes du chou et ciselez ses feuilles. Dans une petite marmite, faites cuire les feuilles de chou avec un peu d'eau pendant 15 min, couvrez.

5. Dans une casserole d'eau bouillante salée, mettez les châtaignes à blanchir 5 min, puis égouttez-les. Faites-les revenir à la poêle 5-6 min dans un peu de beurre.

6. Disposez les châtaignes autour du faisan, vérifiez le niveau du jus, sinon ajoutez un peu de vin blanc sec et faites mijoter 5 min de plus.

7. Après avoir égoutté le chou, arrosez-le de vinaigre de vin bouillant et disposez les feuilles autour des châtaignes.

8. Dans la cocotte, écrasez les gousses d'ail, ajoutez la moutarde et remuez tout en grattant le caramel accroché au fond. Ajoutez la crème fraîche, le vinaigre de cidre, et passez au chinois sur les légumes avant de servir.

# Grives et merle

Faute de grives, on mange des merles... Rien n'est plus faux que ce dicton, car il y a grive et grive, et le merle est délicieux, surtout en Corse, lorsqu'il se nourrit de baies parfumées. Les meilleures grives sont les petites, mauvis et musicienne, notamment quand elles se sont gavées de grains de raisin oubliés après les vendanges !



# Grives en cocottes, farcies au foie gras de canard



*Les grives sont un gibier très sain et assez parfumé,  
surtout lorsqu'elles se nourrissent raisin ou de baies de genièvre.*

POUR 3 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

## INGRÉDIENTS

6 grives (2 par personne) désossées  
6 tranches de lard  
300 g de foie de canard frais  
3 baies de genièvre  
3 cl de fond de veau ou de volaille  
3 tranches de pain de campagne  
1 verre de sauce demi-glace  
1 verre de madère  
1 verre de crème fleurette  
1 gousse d'ail  
Thym  
Sel, poivre du moulin

1. Dans une marmite basse, mettez les carcasses des grives et les baies de genièvre écrasées. Salez, poivrez et versez le fond de veau. Laissez frémir 8 min, pilez le tout et passez au tamis avant de refroidir au réfrigérateur.

2. Coupez 6 parts égales de foie de canard et mélangez-les délicatement avec le jus du fond de veau.

3. Farcissez les grives avec le foie de canard, puis refermez-les délicatement en les bridant. Entourez-les avec les tranches de lard. Assaisonnez avec le sel, le poivre du moulin et du thym.

4. Déposez les grives dans une cocotte en fonte, ajoutez le madère, le jus restant des carcasses et le jus demi-glace, couvrez et cuisez 20 min.

5. Une fois les oiseaux cuits, mettez-les en attente, ajoutez la crème fleurette dans la cocotte, réduisez de moitié, puis récupérez la sauce dans une petite casserole et chauffez doucement. 6. Faites griller les tranches de pain et frottez-les avec une gousse d'ail.

6. Au moment de servir, déposez dans 3 assiettes creuses les tranches de pain et 2 grives par assiette. Nappez les oiseaux avec la sauce chaude.

# Grive rôtie

## à la cheminée



À la période de la chasse aux grives, j'ai séjourné une semaine en Provence chez un ami restaurateur. L'une des premières choses que j'ai mangées dans son restaurant, c'est la « brochetée » de grives. Ce fut pour moi une découverte. C'est une tradition provençale et un moment convivial. Nous étions avec des gens du village, à côté de la cheminée, à regarder le chef attiser la braise, tout en dégustant un bon vin.

POUR 8 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35 À 40 MIN

### INGRÉDIENTS

16 grives, que vous faites mûrir  
3 ou 4 jours dans votre réfrigérateur  
ou dans une remise bien aérée  
16 bardes de lard  
16 tranches de pain de campagne épaisses  
Thym, ou du pimpiolet (thym sauvage)  
Huile  
Sel, poivre du moulin

1. Préparez les grives : sans les vider, passez-les sur la flamme d'un chalumeau ou de la gazinière pour enlever le duvet. Bardez les oiseaux : enroulez-les avec le lard et attachez-les avec des cure-dents. Salez et poivrez délicatement, puis ajoutez du pimpiolet.

2. Dans une lèche-frite, placez les tranches de pain, qui iront sous la broche ou les broches qui recueilleront le jus des oiseaux.

3. Nappez les grives d'huile au moyen d'un pinceau, puis embrochez-les et placez-les au-dessus de la braise, sans oublier de placer la lèche-frite avec les tranches de pain sous les broches pour récupérer le jus.

4. Faites-les cuire très doucement pendant 30 à 40 min (attention à la hauteur entre la braise et les brochettes.) Surveillez attentivement la cuisson.

*Frottez les tranches de pain avec une gousse d'ail, c'est encore meilleur ! Accompagnez de pommes de terre cuites dans la braise et d'une bonne salade.*

# Poêlon

## de grives

### comme en Provence

*Que ce soit à Avignon ou à Aix-en-Provence, la grive fait partie du paysage gastronomique de la Provence. Je souhaite à tous les gourmets de déguster un jour un poêlon de grives à la provençale : c'est tellement succulent !*

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

#### INGRÉDIENTS

8 grives  
Beurre  
Huile d'olive  
120 g de poitrine salée  
250 g d'olives noires dénoyautées  
12 gousses d'ail en chemise  
Thym et laurier  
8 pommes de terre

1. Une fois que vous aurez plumé les grives, surtout ne les videz pas, retirez seulement le gésier. Il faut les trousser, c'est-à-dire leur croiser les pattes, et leur piquer le bec dans le bréchet.
2. Assaisonnez les oiseaux, puis colorez-les à feu vif dans le beurre et l'huile d'olive dans un poêlon.
3. Coupez la poitrine salée en dés et blanchissez-les. Épluchez les pommes de terre, coupez-les en dés et faites-les rissoler avec le thym et le laurier.
4. Versez les dés de poitrine salée, l'ail, les échalotes, les olives noires et les pommes de terre rissolées dans le poêlon avec les grives, puis finissez de cuire à couvert pendant 10 min.

# Merles rôtis

## à la sauge

*Faute de grives, comme dit le proverbe, on peut sans trop de regret manger des merles ; si les premières sont incontestablement préférables, les seconds sont loin d'être à dédaigner. Vous pouvez vider les grives et les merles ; mais sachez que les gourmets s'en abstiennent. Néanmoins, on sortira le gésier, en faisant toujours l'incision sous la cuisse et en pressant bien.*

POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

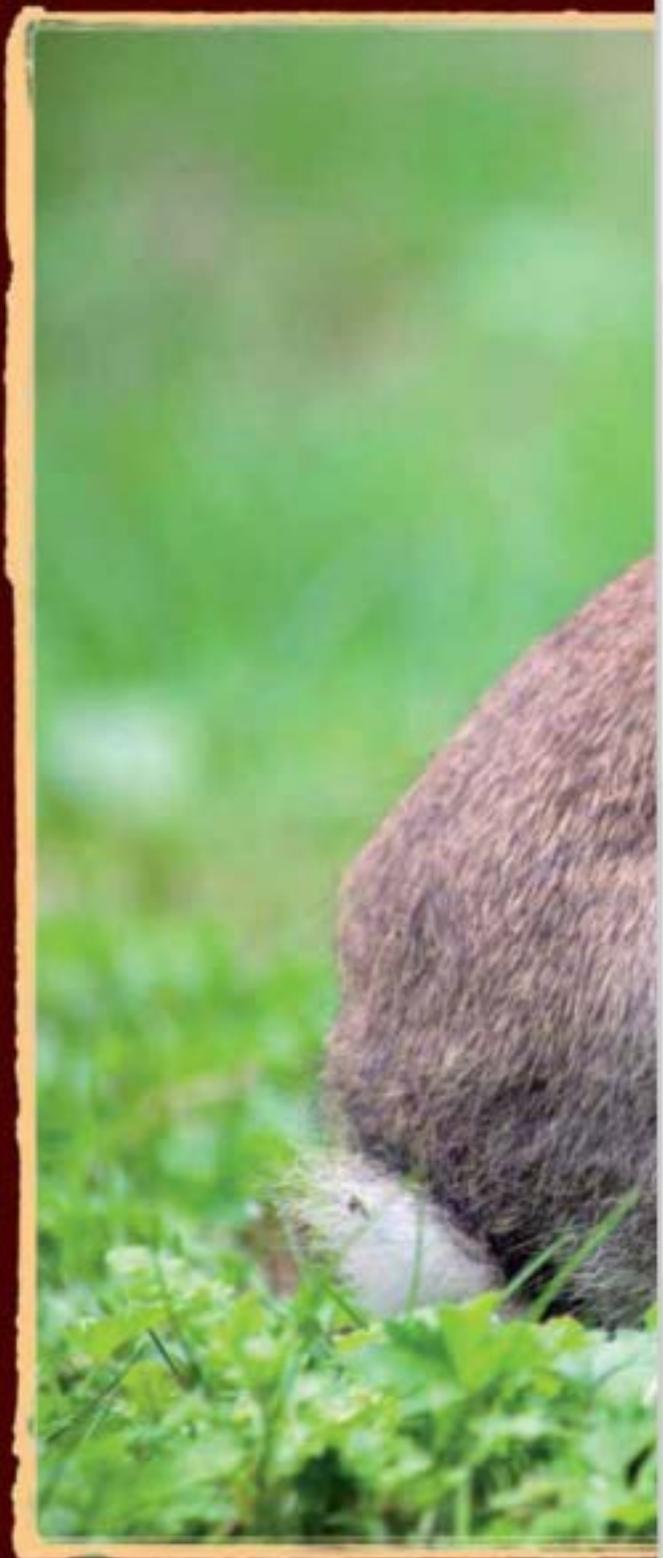
#### INGRÉDIENTS

12 merles  
1 bouquet de sauge  
12 bardes de lard  
12 minces tranches de jambon du pays  
6 tranches de pain grillées  
6 verres d'eau-de-vie de prune  
Sel, poivre

1. Plumez, videz et flambez les merles. Remplissez leur ventre de feuilles de sauge, puis salez et poivrez.
2. Entourez-les avec les tranches de jambon et finissez avec la barde.
3. Mettez les merles sur des brochettes et faites-les rôtir au feu de bois pendant 10 min, sans oublier de poser une lèche-frite sur le devant pour récupérer le jus et la graisse.
4. Dans le jus récupéré, ajoutez l'eau-de-vie, faites flamber et arrosez bien les oiseaux.
5. Déposez sur les assiettes chaudes avec les tranches de pain de campagne et dégustez.

# Le lapin

Le lapin est l'unique représentant de sa famille dont l'habitat est souterrain. Il vit en colonies dans des garennes, qui s'organisent en un enchevêtrement de terriers s'enfonçant jusqu'à une profondeur de 1 m.





© 2014, Edinburg, Texas



# Fricassée de lapin au vin blanc



POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1 H

## INGRÉDIENTS

1 lapin de garenne de 1,5 kg  
coupé en morceaux  
170 g de lard maigre  
160 g de champignons des bois  
16 petits oignons grelots  
2 c. à s. de farine  
25 cl de vin blanc parfumé  
(d'Anjou par exemple)  
30 cl de fond de veau  
3 gousses d'ail  
Persil haché  
Thym sauvage  
1 feuille de laurier  
1 bouquet garni  
Huile d'olive

1. Découpez le lard en lardons et mettez-les 5 min dans l'eau bouillante pour les faire blanchir. Égouttez-les et essuyez-les dans un torchon.
2. Dans de l'eau bouillante, échaudez les petits oignons (1 min), puis égouttez-les.
3. Lavez les champignons à l'eau froide et égouttez-les aussitôt.
4. Dans une sauteuse, faites chauffer de l'huile, puis faites rissoler les lardons. Ajoutez les oignons

et remuez avec une spatule en bois. Une fois qu'ils sont dorés, ajoutez les champignons et faites sauter le tout à feu vif pendant 7-8 min. Égouttez et réservez.

5. Faites rissoler le lapin dans la sauteuse, rectifiez le goût avec le sel et le poivre du moulin, puis ajoutez une feuille de laurier écrasée et parsemez le thym de montagne.

6. Singez avec de la farine, puis laissez prendre une belle couleur en remuant avec la cuillère en bois.

7. Ajoutez l'ail écrasé, puis mouillez avec le vin blanc et finissez de recouvrir le lapin avec le fond de veau. Ajoutez le bouquet garni en dernier. Couvrez et laissez cuire doucement au four à 180 °C (th. 6), pendant 30 min.

8. Ajoutez les lardons, les oignons et les champignons, goûtez et rectifiez l'assaisonnement, et continuez la cuisson 25 min. Ajoutez le foie du lapin 8 min avant la fin.

9. Pour la présentation, déposez le lapin au milieu du plat et nappez-le avec les oignons, les champignons et la sauce. Parsemez de persil haché.

*Ce plat s'accompagne d'une vraie purée de pommes de terre à la crème, ou de petits pois et carotte à la française.*

# Civet de lapin au vin de Buzet



*Le lapin sauvage, appelé lapin de garenne, se prépare de différentes façons : à la crème, à la moutarde, en sauce, en civet, au vin blanc, ou rôti.*

POUR 8 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1 H

## INGRÉDIENTS

1 gros lapin  
1 verre de sang de lapin  
250 g de lard fumé  
1,5 litre de vin rouge de Buzet  
3 carottes émincées  
2 oignons, 1 entier et l'autre émincé  
50 g de champignons (des trompettes ou des mousserons)  
Thym sauvage  
1 bouquet garni  
1 branche de sauge  
1 branche de romarin  
4 clous de girofle  
4 feuilles de laurier  
5 baies de genièvre  
2 foies de lapin  
60 g de beurre  
Armagnac  
Farine  
Huile d'olive  
Sel, poivre du moulin

1. La veille, découpez le lapin en morceaux. Préparez une marinade avec l'oignon entier piqué des clous de girofle, le thym, la sauge, le romarin, les carottes, le laurier, les baies de genièvre, le vin de Buzet. Salez, poivrez et laissez mariner jusqu'au lendemain.

2. Mettez l'huile d'olive et le beurre à fondre dans une cocotte en fonte, puis ajoutez l'oignon émincé et le lard fumé coupé en dés. Laissez dorer tout doucement.

3. Égouttez les quartiers de lapin, essuyez-les si besoin, puis faites-les revenir sans coloration dans la cocotte. Singez avec la farine et remuez avec une spatule en bois.

4. Ajoutez la marinade, les champignons et le bouquet garni. Il faut que la préparation recouvre la viande. Au besoin, ajoutez du vin ou un peu d'eau. Salez et poivrez au moulin et faites cuire à feu doux pendant 1 h 30.

5. Vingt minutes avant la fin de la cuisson, sortez la viande de la cocotte et réservez au chaud. Versez l'armagnac dans la cocotte, puis augmentez le feu et liez la sauce avec le petit verre de sang. Battez la sauce au fouet 4 min, puis ajoutez les foies de lapin et laissez cuire 10 min.

6. Mixez le contenu de la cocotte (la sauce doit être épaisse), puis remettez le lapin dans la sauce et finissez de cuire à feu doux. Rectifiez l'assaisonnement.

*Ce civet s'accompagne de pâtes fraîches, de patates douces ou de pommes de terre en robe des champs.*



# Empanadas de Conejo Silvestre

Recette d'André Sabouret



*André Sabouret a été chef du palace Alphonse-XIII, à Séville, et de nombreuses autres grandes maisons, notamment au Venezuela et en Colombie, dans la célèbre chaîne des hôtels Hilton, où il a créé l'école hôtelière de Bogota. Nous nous connaissons depuis quarante-cinq ans et c'est une grande joie pour moi de le compter dans ce livre.*



POUR 4 À 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1 H

TEMPS DE REPOS : 25 MIN

## INGRÉDIENTS

120 g d'oignons  
2 gousses d'ail pilées  
8 cl d'huile d'olive vierge  
1 poivron rouge équeuté  
1 poivron vert équeuté et découpé en lanières  
3 tomates pelées et égrenées, puis coupées en morceaux  
2 piments frais coupés finement  
400 g de viande de lapin de garenne coupée en petits morceaux  
13 cl de vin rouge corsé  
13 cl de fond de lapin (préparé avec les os du lapin)  
10 g de piment moulu  
Thym sauvage  
2 feuilles de laurier  
Livèche  
Un peu de basilic  
500 g de pâte brisée  
1 jaune d'œuf pour dorer  
Sel, poivre du moulin

1. Découpez la viande de lapin de garenne en petits morceaux.

2. Pelez les gousses d'ail et pilez-les. Pelez les oignons et coupez-les en dés. Mondes les tomates puis coupez-les en deux et ôtez les pépins. Détaillez-les ensuite en petits dés.

3. Équeutez les poivrons, puis coupez-les en deux et ôtez les graines. Détaillez-les en lanières. Coupez finement les piments frais.

4. Faites revenir les morceaux de lapin dans l'huile d'olive, puis ajoutez les oignons, l'ail, les poivrons, les tomates et les piments. Salez et poivrez, puis ajoutez le piment moulu, le thym, les feuilles de laurier, la livèche et un peu de basilic.

5. Ajoutez le vin rouge et le fond du lapin et laissez étuver entre 20 et 30 min selon la cuisson pour obtenir un petit ragoût. Laissez refroidir 15 min, puis ôtez les herbes aromatiques. Réservez.

6. Graissez un plat à paella et couvrez-le aux deux tiers de la pâte brisée. Versez le ragoût de lapin et couvrez avec le reste de la pâte. Dorez à l'œuf et laissez reposer 10 min. Enfouez à chaud à 210 °C (th. 7) pour 25 à 30 min.



# Le lièvre

Le lièvre est le « gros gibier du chasseur de petit gibier ». Très populaire, il est recherché pour les plaisirs que procure sa chasse, et les adeptes de sa quête l'ont affublé de sobriquets qui font référence à son allure ou à la couleur de son pelage : oreillard, capucin, bossu, rouquin, bourru, etc.





Copyright © 2014 Editions Artémis.

# Lièvre à la royale



*Le lièvre à la royale est un plat que les chefs adorent cuisiner, recréer ou refaçonner tel un chef-d'œuvre. Pour bien le réussir, il faut se procurer un lièvre à poil roux, de race française. Paul Bocuse dit que pour un beau lièvre à la royale, le gibier doit être « caractérisé par la légèreté et la nerveuse élégance de la tête et des membres, [...] tué autant que possible en pays de montagne ou de brandes, pesant de cinq à six livres, c'est-à-dire ayant passé l'âge du levraut, mais encore adolescent. [...] Tué assez proprement pour n'avoir pas perdu une goutte de sang ».*

**POUR 10 À 12 PERSONNES**

**TEMPS DE PRÉPARATION : 40 MIN**

**TEMPS DE CUISSON : 4 H 30**

## INGRÉDIENTS

Un lièvre de 2,5 à 3 kg  
4 c. à s. de graisse de canard  
140 g de barde de porc  
100 g de lard gras  
2 carottes  
5 oignons moyens  
25 gousses d'ail  
70 têtes d'échalotes  
Persil, thym  
2 feuilles de laurier écrasées  
5 clous de girofle  
Poivre, sel du moulin  
8 bouteilles de saint-émilion  
ou de côte-de-francs  
25 cl de vinaigre de vin  
Le sang du lièvre  
1 carré de chocolat noir

1. Pelez les oignons et piquez-les de clous de girofle. Pelez 55 échalotes et 10 gousses d'ail. Pelez les carottes puis coupez-les en rondelles.

2. Dépouillez et videz le lièvre. Réservez les abats et récupérez le sang dans une grande bassine. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter 2 verres

d'armagnac au sang en le fouettant vivement pour qu'il ne coagule pas.

3. Enduisez les parois de la daubière de graisse de canard, ainsi que le fond, et garnissez ce dernier avec la moitié des bardes.

4. Coupez la tête et le cou du lièvre, puis découpez le train avant au ras des épaules.

5. Placez le lièvre sur le dos dans la daubière, puis couvrez-le de barde. Ajoutez les oignons piqués des clous de girofle, l'ail, l'échalote, le thym, le laurier écrasé et les rondelles de carottes coupées.

6. Versez 7 bouteilles de vin dans la daubière, fermez-la hermétiquement et commencez la cuisson sur feu moyen. Laissez cuire 2 h 30 environ.

7. Pendant ce temps, hachez séparément le lard, les abats, 15 gousses d'ail et 15 têtes d'échalotes. Mélangez bien et réservez.

8. Ôtez la daubière du feu, enlevez le lièvre et déposez-le sur un plat. Nettoyez-le des débris de gras, de barde et de légumes, que vous remettez dans la daubière.





© 2011 iStockphoto.com

9. Passez au tamis le contenu de la daubière, en écrasant bien tous les légumes à l'aide d'une fourchette, afin d'obtenir une sauce riche en saveurs.

10. Dans une grande casserole, versez 50 cl de saint-émilion, puis la sauce du point 8 et le hachis. Délayez bien le tout.

11. Remettez le lièvre dans la daubière, ajoutez la sauce, couvrez et laissez à nouveau cuire à feu doux pendant 2 h.

12. Dégraissez la sauce en prélevant la graisse qui remonte à sa surface à l'aide d'une écumoire. La sauce doit ressembler à une purée.

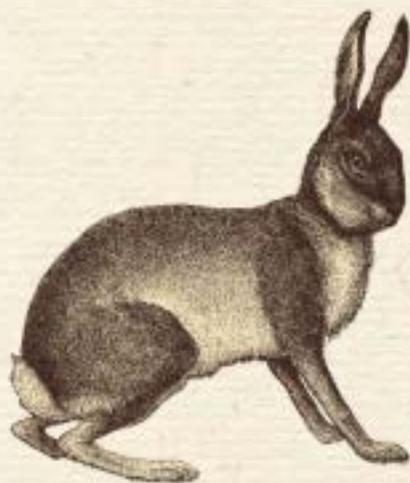
13. Un quart d'heure avant de servir, afin d'activer la sauce et lui donner une belle couleur et une saveur sans égale, fouettez le sang à l'aide d'une

fourchette et ajoutez-le dans la daubière. Ajoutez un carré de chocolat que vous laissez fondre, puis remuez pour bien amalgamer la sauce. Assaisonnez selon votre goût.

14. Sortez le lièvre de la daubière, déposez-le sur un plat de service et recouvrez-le de sauce. Servez sans attendre et dégustez à la petite cuillère.

#### *La daubière*

Prévoyez une daubière en cuivre étamé, qui résiste à la cuisson, car celle-ci est longue, et qui mesure au moins 30 cm de longueur, 18 cm de hauteur et de largeur, et est dotée d'un couvercle qui ferme hermétiquement.



# Le civet de lièvre, de Denise

Recette d'Olivier Dougnac



*Si vous venez faire une balade en terres commingeoises ou gersoises, faites une halte dans ce haut lieu culinaire qu'est L'Auberge champêtre, à Escanecrabe. Depuis 1997, Olivier Dougnac y marche sur les pas de son grand-père, Jean-Marie, et de sa grand-mère, Denise, qui avaient déjà une belle renommée. Un jour, Denise lui a composé cette recette au piano. Olivier y a apporté son tour de main avec malice.*

POUR 6 À 8 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2 H 30

MARINADE : 12 H

## INGRÉDIENTS

1 lièvre et demi  
Le sang du lièvre  
Graisse d'oie  
3 litres de vin rouge des Corbières  
10 carottes  
10 échalotes  
1 tête d'ail en chemise  
2 baies de genièvre  
2 clous de girofle  
1 petit oignon  
3 carrés de chocolat noir  
2 feuilles de laurier  
Thym de montagne  
Sel, poivre du moulin

1. Découpez le lièvre en morceaux, puis mettez ceux-ci à mariner dans une marmite avec le vin pendant 12 h.
2. Égouttez le lièvre et réservez dans un plat. Piquez l'oignon avec les clous de girofle. Pelez et émincez les carottes. Pelez et émincez 9 échalotes.
3. Mettez le vin à frémir puis flambez-le. Ajoutez

les morceaux de lièvre dans la marmite, ainsi que les échalotes, l'ail, le thym, le laurier, l'oignon piqué des clous de girofle et les baies de genièvre.

4. Faites cuire les carottes émincées dans la graisse d'oie avant de les ajouter dans la marmite.
5. Laissez mijoter à feu doux pendant 2 h 30, assaisonnez de sel et de poivre du moulin, rectifiez le goût à votre convenance, puis continuez un peu plus la cuisson si besoin est.
6. Récupérez le jus de cuisson, puis laissez refroidir avec la dernière échalote ciselée dans la sauce.
7. Remettez sur le feu et mélangez le sang du lièvre avec le jus de cuisson et l'échalote. Ajoutez 3 carrés de chocolat noir et remuez bien avec une spatule en bois, avant de napper les morceaux de lapin de la sauce.

*Accompagnez de pommes de terre vapeur mélangées avec un peu de graisse d'oie chaude et d'une persillade. Éventuellement, vous pouvez singer le lièvre avec un peu de farine ou de féculé de maïs, pour épaissir un peu plus la sauce.*



# L'ortolan

Depuis toujours, l'ortolan, ou bruant ortolan (*Emberiza hortulana*), traverse le Sud-Ouest deux ou trois fois par an. C'est l'un des premiers oiseaux qui arrive au passage de l'automne. Il commence à passer vers le 15 août pour finir vers le 3 octobre. Il revient dans les Landes vers le 20 avril et il finit de passer vers le 10 mai. Il pèse environ 20 à 25 g et mesure de 12 à 14 cm ; il est d'une couleur uniforme grisâtre. Il y a plusieurs façons de cuisiner l'ortolan, mais la meilleure reste de le faire rôtir à un feu très vif, simplement assaisonné de sel et de poivre. Pour empêcher les parfums de s'échapper, les initiés mettent une serviette sur leur tête.



# Ortolan en cocotte



*Cette recette est d'après Raymond Oliver, le chef de mon enfance qui m'a donné envie d'être cuisinier. Il la proposait à une certaine période de l'année sur la carte de son restaurant, à Langon, dans les années 1960.*

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8 À 10 MIN

## INGRÉDIENTS

4 ortolans  
3 c. à s. de graisse d'oie  
50 g de beurre  
4 croûtons très épais et évidés  
1 pincée de noix de muscade  
2 grappes de raisin  
Un demi-verre de vieil armagnac  
Sel, poivre du moulin

1. Dans une casserole avec 2 c. à s. de graisse d'oie bien chaude, faites rissoler les croûtons bien blonds.
2. Dans une casserole, faites cuire les ortolans avec le beurre et 1 c. à s. de graisse d'oie. Salez, ajoutez un peu de muscade et conduisez la cuisson à moitié.
3. Au four, à feu vif (200 °C, th. 6-7), cuisez au beurre les grains de raisin épépinés et épluchés. Finissez la cuisson avec le raisin et les oiseaux ensemble.
4. Dans une cocotte en fonte, disposez les croûtons, puis les oiseaux dessus, et flambez à l'armagnac. Arrosez le tout avec les grains de raisin.

# Ortolan à la mode de Midi-Pyrénées



POUR 8 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8 À 10 MIN

## INGRÉDIENTS

8 ortolans  
4 citrons  
1 verre d'eau-de-vie  
50 g de beurre  
Sel, poivre du moulin

1. Supprimez la poche sans toucher le reste des entrailles, qu'il faut frotter avec le citron. Ensuite, flambez avec l'eau-de-vie.
2. Enfilez les oiseaux sur les brochettes, enduisez de beurre, salez et poivrez.
3. Sur une bonne braise, faites rôtir les ortolans à petit feu pendant 8 min, arrosez bien avec la lèchefrite.
4. Accompagnez de grosses frites et de cèpes.



# Ortolan à la landaise

POUR 1 PERSONNE  
TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN  
TEMPS DE CUISSON : 4 MIN

## INGRÉDIENTS

1 ortolan  
Beurre  
Armagnac  
Sel

1. Plumez délicatement l'ortolan et tenez-le bien par les pattes. Sortez le jabot et l'œsophage avec une grosse aiguille. Piquez et sortez le gésier, qui sortira par la hanche.
2. Salez très légèrement et, dans une caissette en papier sulfurisé, mettez une noisette de beurre et l'oiseau.
3. Enfouissez à chaud à 200 °C (th. 6-7) et laissez cuire 4 min. Le point de cuisson se reconnaît à la première goutte blanche, qui indique que c'est cuit.
4. Servez aussitôt. La tradition landaise des anciens veut que l'on mette l'oiseau entier dans la bouche, en le tenant par la tête.



# Les oies sauvages

Les oies sauvages sont l'oie cendrée, l'oie rieuse, l'oie des moissons et l'oie à bec court. Ce sont des espèces migratrices, ancêtres des oies domestiques. L'oie cendrée notamment est un beau gibier, qui peut peser jusqu'à 4 kg. Son plumage est gris brunâtre. Très grégaire, elle vit toujours en groupe, occupant les baies et les estuaires, les zones marécageuses à eau saumâtre, les champs cultivés de céréales. Elle se chasse beaucoup aux États-Unis et au Canada.



# Oie sauvage farcie aux pommes



POUR 6 À 8 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 3 H

## INGRÉDIENTS

Une oie de 4-5 kg environ  
5 pommes  
10 gousses d'ail  
1 bouquet de sarriette  
Thym sauvage  
Huile de tournesol  
Beurre  
50 cl de vin blanc sec  
1 verre d'eau  
Sel, poivre du moulin

1. Videz les pommes non pelées par le centre avec un emporte-pièce
2. Hachez un bouquet de sarriette, et mettez-le à l'intérieur de l'oie, ainsi que les pommes. Bridez l'oie, puis parsemez-la de thym sauvage.
3. Dans un plat huilé, déposez l'oie, des gousses d'ail autour et répartissez des morceaux de beurre dessus. Enfourez à chaud à 230 °C (th. 7-8) pour 30 min, en arrosant de vin blanc sec régulièrement.
4. Au bout de 30 min de cuisson, baissez le thermostat à 200 °C (th. 6-7), et laissez cuire pendant 2 h 15, en n'oubliant pas de tourner l'oie à mi-cuisson et de l'arroser souvent.

*Le temps de cuisson de l'oie est fonction de son poids : plus elle est grosse, plus le temps de cuisson à basse température sera long.*

# Les palombes

Gibier de prestige dans le Sud-Ouest, la palombe traverse la France, l'Espagne, le Portugal, l'Allemagne et la Belgique. J'en ai vu souvent quand j'étais navigateur, en Italie et en ex-Yougoslavie. La chasse de la palombe est une affaire de passionnés. À Melles, sur le col d'Artigascou, les adeptes de cette chasse restent sur place continuellement, notamment à la sent Luc lo gran truc (à la Saint-Luc, le grand passage). Je pense également à la confrérie des paloumayres (nom donné au chasseur de palombes dans le Sud-Ouest) de Luxey, dans les Landes, au Pays basque de Saint-Étienne-de-Baïgorry, qui découvrirent que les palombes passaient quand les glands des chênes étaient mûrs.





# Palombes rôties d'automne

POUR 4 PERSONNES  
TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN  
TEMPS DE CUISSON : 12 MIN

## INGRÉDIENTS

4 palombes plumées et vidées  
Huile  
Beurre  
150 g de cèpes  
250 g de châtaignes  
50 g de jambon  
De 1 à 3 cl de Jerez (selon votre goût)  
25 cl de fond de veau lié ou de fond de gibier  
1 échalote hachée  
1 bouquet de persil haché  
Sel, poivre du moulin

1. Mettez les palombes sur une plaque huilée, salez et poivrez-les, puis parsemez-les de noisettes de beurre. Faites-les rôtir dans un four chaud à 200 °C (th. 6-7) pendant 8 à 10 min.

2. Coupez les cèpes en brunoise et faites-les revenir dans une poêle avec un peu de beurre.

3. Déposez les palombes dans un plat et déglacez votre plaque au Jerez. Ajoutez le fond de veau et laissez réduire doucement, puis passez au chinois. Réservez la sauce, elle vous permettra de napper les palombes.

4. Hachez le jambon, faites-le revenir et ajoutez les cèpes et les châtaignes, puis le persil et l'échalote. Salez légèrement et poivrez.

5. Sur quatre assiettes chaudes, dressez les palombes avec les cèpes et les châtaignes. Nappez de sauce et dégustez.



# Salmis de palombes

Recette d'Alain Tauzier



*Pendant vingt ans, j'ai eu à L'Auberge du Crabère un client qui est devenu un grand ami. Alain venait tous les ans chasser la palombe dans les cols des Pyrénées et nous racontait des histoires de chasse passionnantes. Son plat préféré était le salmis de palombes.*

POUR 6-8 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1 H 15

## INGRÉDIENTS

4 palombes entières  
2 c. à s. de graisse de canard  
1 bouquet garni  
2 gousses d'ail  
4 échalotes  
20 oignons grelots  
1 oignon  
2 branches de céleri  
5 petites carottes  
50 g de jambon du pays en dés  
De la ventrèche pour barder les palombes  
60 g de farine  
2 bouteilles de madiran  
50 g de beurre  
10 cl d'armagnac  
1 c. à s. de sucre  
1 litre de fond blanc  
200 g de champignons de Paris (facultatif)  
8 croûtons frits à la graisse de canard (facultatif)

1. Faites une mirepoix (voir p. 9) avec les carottes, les oignons, les branches de céleri et le jambon.

2. Passez les palombes à la flamme, videz-les et nettoyez-les. Bardez-les avec la ventrèche.

3. Faites revenir à la graisse de canard les abattis et la mirepoix, singez avec la farine et laissez cuire au four 10 min. Mouillez avec le vin rouge, puis ajoutez le fond blanc, le bouquet garni et éventuellement 200 g de champignons de Paris.

4. Faites revenir les échalotes émincées dans un peu d'huile et de beurre. Faites ensuite dorer à la poêle, saupoudrez de sucre jusqu'à coloration et déglacez avec une louche de bouillon. Passez la sauce au chinois, mettez en attente. •

5. Faites rôtir les palombes pendant 20 min à 220 °C (th. 7-8). Flambez avec une partie de l'armagnac. Coupez-les en deux, mettez en attente en les enveloppant avec un papier sulfurisé pour les garder au chaud devant la porte du four ouverte, à 120 °C (th. 4).

6. Si vous aimez la palombe à cuisson rosée, dressez-la sur un plat, sur les croûtons frits, et nappez de sauce. Sinon, mettez la sauce dans la cocotte pour l'y faire cuire avec les palombes pendant 15 min, puis servez.



# Palombes grillées sur la braise

Recette d'André Gilbert-Suire



*Cette recette est celle d'un ami de ma famille qui habite Le Barp. Avec son épouse, il a tenu pendant longtemps un restaurant, L'Oustaou, en Gironde, à la frontière des Landes, très réputé pour son gibier, ses ris de veau, les oiseaux et sa cuisine gourmande « à l'ancienne ». Par pure coïncidence, j'ai pu découvrir la cuisine du chef André Gilbert-Suire. Je suis heureux qu'il participe, avec mes amis chefs, à cette cuisine gourmande des chasseurs.*

POUR 6 À 8 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 3 H

## INGRÉDIENTS

4 jeunes palombes  
4 tranches de ventrèche pas trop épaisses  
100 g de gras de jambon  
4 échalotes  
1 gousse d'ail  
20 cl de fond de veau  
Un demi-verre d'armagnac  
Huile  
Sel, poivre

1. Réalisez le fond de gibier : ouvrez les palombes par le dos, aplatissez-les légèrement, puis récupérez les abattis (les petits os, les cous, les ailerons, les gésiers et les foies).

2. Versez un fond d'huile dans une cocotte, faites-la chauffer, puis ajoutez la ventrèche, le gras de jambon, les gousses d'ail émincées, les abattis des palombes et les échalotes émincées. Remuez vivement, puis ajoutez 10 cl de fond de veau et l'armagnac.

3. Laissez dorer 5 min, en remuant bien avec une cuillère en bois, puis ajoutez un peu d'eau. Portez à frémissement pendant 15 min, salez et poivrez au moulin, puis ajoutez le reste de fond de veau et laissez cuire à feux très doux pendant 30 min.

4. Salez et poivrez les palombes, puis faites-les griller sur la braise, en veillant à les garder rosées. Réservez au chaud. Faites également griller la ventrèche sur la braise.

5. Faites chauffer un capucin sur la braise.

6. Sur une lèche-frite, présentez les palombes avec les tranches de ventrèche bien grillées.

7. Passez le fond de gibier au chinois et nappez-en les oiseaux.

8. Le capucin étant bien chaud, mettez le gras du jambon dans l'entonnoir et passez sur les palombes.

*Servez accompagné d'une bonne poêlée de jeunes cèpes.*



# Jeunes palombes à l'orange douce

Recette d'André Sabouret



*Mon ami André Sabouret m'a envoyé depuis la côte espagnole deux recettes très intéressantes. La première, « Perdrix au chou », est une recette de la région d'Andalousie, où il habite entouré d'orangeries magnifiques. Quant à « Jeunes palombes à l'orange douce », il s'agit d'une recette typiquement colombienne.*

POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

## INGRÉDIENTS

6 jeunes palombes plumées et nettoyées  
50 g de beurre  
300 g d'oignons  
1 orange  
1 bâton de cannelle  
1 clou de girofle  
2 petits piments  
30 g de beurre manié  
50 cl de jus d'orange  
25 cl de vin blanc sec  
30 g de sucre cristallisé  
6 tranches de pain de campagne grillées  
6 tranches de poitrine fumée grillées  
Sel, poivre du moulin

1. Prenez une orange que vous cannelez avec un économètre. Coupez-la en deux et faites des tranches.

2. Dans une petite casserole, mettez le sucre cristallisé et 2 c. à s. d'eau. Faites fondre sur le feu, puis mettez les tranches d'orange et les morceaux cannelés. Faites cuire à feu doux 8 min. Réservez.

3. Faites sauter les palombes dans une sauteuse avec 50 g de beurre, ajoutez les oignons finement hachés, puis laissez dorer.

4. Ajoutez le clou de girofle, la cannelle, les piments, le jus d'orange, le vin blanc, le sel et le poivre du moulin, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 30 min. Vérifiez que les oiseaux sont cuits à point.

5. Déposez les palombes dans un plat. Vérifiez l'assaisonnement, liez la sauce avec le beurre manié et faites réduire le jus.

6. Sur les assiettes, présentez les tranches de pain. Sur chacune, posez une jeune palombe, et par-dessus une tranche de poitrine fumée. Nappez de sauce.

7. Autour de la palombe, décorez le rebord avec les tranches d'orange (que vous aurez mises à égoutter dans une petite passoire).

*Servez avec des patates douces, ou un gratin de pommes de terre à l'ancienne.*

# Magret de palombe aux cèpes

Recette de Stéphanie Hugue



*Stéphanie Hugue, chef de cuisine commingeoise, est une passionnée. Après des études dans le secteur agroalimentaire, elle a repris des études de cuisine et est arrivée chez Jean Coussau, au Relais de la Poste, à Magescq, dans les Landes. Peut-être un jour ouvrira-t-elle son restaurant entre Toulouse et Saint-Gaudens ? Je suis heureux qu'elle vienne nous rejoindre pour ce livre, et je tiens à saluer son père, Didier Pellizzari, avec qui je participe à l'organisation des événements de la Confrérie du veau du Comminges.*



POUR 3 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

## INGRÉDIENTS

3 jeunes palombes plumées et vidées  
150 g d'oignons  
2 carottes  
1 bouteille de vin de Madiran  
50 cl de fond de gibier ou de fond de veau  
35 g de beurre  
5 cl d'huile  
800 g de cèpes  
2 branches de persil  
2 échalotes  
Sel, poivre du moulin

1. Désossez les palombes et prélevez chaque suprême avec la cuisse. Réservez.
2. Portez le vin rouge à ébullition, flambez-le et réduisez de moitié. Concassez les carcasses.
3. Faites revenir les carcasses concassées dans 5 cl d'huile et 10 g de beurre. Ajoutez les oignons émincés et les carottes coupées en rondelles, et faites cuire pendant 10 min.
4. Incorporez le vin rouge réduit, mélangez et ajoutez le fond de gibier ou de veau. Laissez cuire pendant 20 min, puis passez au chinois. Réservez la sauce, cela vous permettra de napper votre viande.
5. Faites revenir les cèpes dans une poêle avec 25 g de beurre, salez et poivrez, puis ajoutez le persil et les échalotes hachées.
6. Dans une sauteuse, faites revenir les suprêmes délicatement 2 min de chaque côté, salez et poivrez.
7. Dressez sur une assiette chaude en mettant sur le côté les cèpes, et devant les suprêmes de palombes. Nappez avec la sauce.

# Pigeonneaux en bécasse



*Lorsque je me suis installé à l'Auberge du Crabère, à Melles, j'avais séduit mes clients grâce à des recettes variées de pigeonneaux. De la pastilla marocaine au pigeonneau rôti au four avec des girolles, ils avaient un choix toujours différent. Lors d'un repas avec mon épouse chez Michel Guérard, à Eugénie-les-Bains, dans les Landes, j'ai découvert sa composition sur le pigeonneau en bécasse : un vrai délice. Depuis, j'ai fait et refait ce plat jusqu'à ce que je trouve ma façon de le cuisiner. Et depuis plus de 25 ans, tout le monde se régale de ce plat capiteux, gastronomes et chasseurs !*

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

## INGRÉDIENTS

4 pigeonneaux de 400 g environ  
1 carotte  
5 gousses d'ail  
10 échalotes  
90 g de beurre  
Thym sauvage  
Huile d'olive  
20 cl de porto rouge  
20 cl de xérès  
20 cl d'armagnac  
3 c. à s. de crème fraîche épaisse  
20 grains de raisin muscat frais  
4 tranches de pain de campagne  
Sel et poivre du moulin

1. Videz les pigeonneaux, en conservant le foie et le cœur. Bidez les oiseaux en maintenant la tête sous l'aile, afin de faire une belle présentation finale. Salez et poivrez, puis parsemez de thym sauvage.

2. Pelez les gousses d'ail et les échalotes, puis émincez-les. Pelez la carotte puis émincez-la.

3. Dans une plaque à four creuse, versez un peu d'huile d'olive, les échalotes, l'ail, le muscat et la carotte. Placez dessus les pigeonneaux, les foies et les cœurs, puis déposez une noix de beurre sur chaque oiseau.

4. Enfournez à chaud à 240 °C (th. 8) et faites cuire les pigeonneaux 6 min d'un côté et 5 min de l'autre. Arrosez d'armagnac, de porto et de xérès, en grattant bien le fond de la plaque pour mêler les sucs de cuisson. Arrosez fréquemment les pigeonneaux de ce jus.

5. Sortez les pigeonneaux du four et déposez-les sur une planche à découper. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, sortez la carcasse du pigeon : l'oiseau doit rester entier, pour la présentation.

6. Faites réduire le jus de cuisson dans une casserole sur feu vif, puis ajoutez la crème fraîche épaisse. Liez bien le tout, assaisonnez à votre goût et maintenez au chaud.

7. Écrasez dans un bol le foie, l'ail et les cœurs, puis étalez cette farce sur vos tranches de pain.

8. Mettez les tranches de pain sur 4 grandes assiettes, puis déposez les oiseaux sur ces tranches, la tête bien droite. S'il le faut, maintenez le cou avec un cure-dent en bois.

9. Nappez les pigeonneaux de sauce et ajoutez les grains de raisin. Servez sans attendre, avec des champignons (cèpes, girolles, morilles) et quelques frites cuites à la graisse de canard.



# *Le pluvier, le râle des genêts, le vanneau*

On distingue plusieurs sortes de pluviers, mais le pluvier doré est celui qu'on recherche le plus. Le râle des genêts, ou roi des cailles, vient et s'en va aux mêmes époques que la caille. Le vanneau est un oiseau très estimé, moins délicat que le pluvier. Il est de la taille d'un pigeon. Tous ces oiseaux s'accrochent comme la bécasse.



# Pluviers

## en gratin



POUR 2 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 À 20 MIN

### INGRÉDIENTS

4 pluviers  
Quelques tranches de poitrine découpées  
très finement  
2 échalotes émincées  
Ciboulette hachée  
Persil plat haché  
Un peu de farce du charcutier  
Armagnac  
Des tranches de pain de campagne  
Sel, poivre du moulin

1. Videz et flambez les oiseaux. Faites une farce avec leurs intestins, la farce de charcutier, le persil, la ciboulette, le lard coupé en petits morceaux, les échalotes et une goutte d'armagnac. Pétrissez bien le tout.

2. Remplissez les oiseaux avec la farce. Mettez le reste au fond du plat, puis rangez les oiseaux dans le plat et couvrez-leur l'estomac avec des tranches de poitrine.

3. Cuissez au four à 190 °C (th. 6-7), pendant 15 à 20 min.

4. Mettez les pluviers sur les tranches de pain et nappez avec une sauce aux raisins (voir recette des grives sauce aux raisins).

# Vanneaux

## rôtis à la provençale



POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

### INGRÉDIENTS

4 oiseaux (vanneaux, pluviers ou râles)  
8 olives noires  
4 tranches de pain de campagne frottées  
à l'ail  
4 c. à s. d'huile d'olive  
Sel, poivre du moulin

1. Après 3 jours de mortification, au réfrigérateur ou dans une pièce fraîche, plumez les oiseaux sans les vider : il faut simplement retirer délicatement le gésier par une petite incision dans le cou.

2. Flambez les oiseaux, puis farcissez-les avec 2 olives par le côté de l'incision.

3. Salez et poivrez, puis embrochez au-dessus de la lèche-frite, dans laquelle vous aurez posé les tranches de pain avec l'huile d'olive, et faites cuire pendant 10 min au-dessus d'une braise bien rouge.

# Le perdreau

La perdrix est représentée en France par deux espèces : la perdrix rouge, dite bartavelle, et la perdrix grise. Les rouges sont plus estimées. On reconnaît les perdrix des perdreaux aux signes suivants : le perdreau rouge porte au bout de chaque plume de l'aile une tache blanche que n'a pas la perdrix adulte. Le perdreau gris a le bout des plumes de l'aile pointu, tandis que chez une perdrix grise adulte ce bout est arrondi. De plus, les pattes des perdreaux sont lisses et fines, tandis que celles des perdrix sont rudes et écailleuses.





# Salmis de perdreaux aux girolles



*Au mois de septembre, tous les perdreaux sont maillés,  
c'est-à-dire que leurs plumes se couvrent de légères taches blanches  
et, depuis ce moment jusqu'à la fin du mois de novembre,  
ils sont tendres et parfaits au goût.*

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

## INGRÉDIENTS

2 perdreaux  
1 kg de girolles  
1 branche de persil plat  
1 côte de céleri-branche  
Thym  
2 feuilles de laurier  
Des tranches de pain de campagne grillées  
1 poignée de chapelure  
Huile d'olive  
50 cl de vin blanc sec  
25 cl de bouillon de volaille  
Fécule de maïs ou crème épaisse  
Beurre  
Sel, poivre du moulin

1. Faites sauter les girolles dans une poêle avec du sel et du poivre. À la fin, recouvrez d'un couvercle et réservez.

2. Prenez 2 perdreaux sortants froids du réfrigérateur. Retirez la peau. Découpez-les et désossez les cuisses et les ailes. Prélevez la viande de la carcasse, découpez-la en morceaux et mettez dans une cocotte avec du beurre et de l'huile. Faites cuire 20 min.

3. Dans une poêle, cuisez les foies avec les cœurs et un morceau de beurre. Une fois qu'ils sont cuits, passez le tout au tamis.

4. Sur une planche de cuisine, hachez tous les os avec une poignée de chapelure. Mettez dans une casserole avec le persil, le thym, les feuilles de laurier, le céleri-branche, le vin blanc et le bouillon de volaille, et cuisez 20 min.

5. Passez la sauce au tamis fin, liez-la avec un peu de fécule ou de la crème épaisse, mélangez bien. Mélangez cette sauce avec la purée de foies et les girolles.

6. Mettez le pain grillé autour du plat. Dressez la viande sur le plat et nappez-la avec la sauce aux girolles.

*On peut également faire cuire les perdreaux entiers : on procède de la même manière. Ensuite, levez les cuisses, les ailes, l'estomac et le croupion des perdreaux rôtis. Pour le reste, procédez comme ci-dessus.*



# Perdrix au chou

Recette d'André Sabouret



*Ce plat d'hiver convient bien aux chasseurs espagnols. Comme c'est un vrai plaisir de chasser la perdrix en Espagne, c'est aussi un vrai régal de manger ces oiseaux avec ce chou.*

POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8 MIN

## INGRÉDIENTS

12 perdrix (2 par personne)  
2 gros choux blancs  
50 g d'oignons  
2 carottes  
100 g de jambon cru  
100 g de bacon  
30 g de beurre  
15 cl d'huile d'olive  
50 cl de fond de volaille  
3 cl de vinaigre  
Sel, poivre du moulin

1. Faites sauter les perdrix dans la moitié de l'huile d'olive jusqu'à bien les dorer. Ajoutez les oignons hachés, les carottes en rondelles, le jambon coupé dans la largeur, le bacon en petits dés. Faites suer. Ajoutez le fond de volaille, mettez un couvercle et faites cuire à feu doux 20 min.

2. Cuisez les choux à part dans de l'eau salée. Une fois qu'ils sont cuits, égouttez-les.

3. Mettez les choux sur une table, puis, dans le centre, introduisez 6 perdrix dans chaque chou avec la sauce et refermez bien avec les feuilles. Au besoin, attachez-les avec une ficelle à rôtir.

4. Dans une grande casserole, faites fondre le beurre, mettez le reste d'huile d'olive et ajoutez les choux. Laissez cuire 30 min à feu très doux.

5. Égouttez délicatement les deux choux sur un plat, sortez les feuilles que vous présentez sur vos assiettes. Rajoutez 2 oiseaux sur chaque assiette. Nappez avec la sauce.

*Accompagnez votre plat avec des pommes vapeur.*

# Perdreaux aux morilles



*Le perdreau blanc de nos montagnes, voilà un oiseau qui a beaucoup de charme. Les chasseurs adorent passer des journées dans l'espoir d'en attraper. Et le cuisinier que je suis apprécie tout particulièrement d'en préparer, surtout si les ingrédients qui l'accompagnent sont nobles, comme des cèpes ou des morilles. La cuisson est rapide et les saveurs sont au sommet de ce que l'on peut en attendre.*

POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1 H

## INGRÉDIENTS

6 perdreaux vidés  
6 tranches de pain de campagne  
60 g de morilles (fraîches ou séchées)  
3 g de safran  
2 douzaines d'échalotes émincées  
5 gousses d'ail émincées  
5 cl d'huile d'olive  
200 g de tomates fraîches  
25 cl d'un vin rouge âgé (saint-émilion ou côte-de-francs, château Labatut par exemple)  
Un demi-verre d'armagnac  
20 cl de consommé de bœuf  
Thym et laurier broyés  
1 c. à c. de piment d'Espelette  
Poivre du moulin

1. Délayez le safran dans 2 c. à s. d'eau. Couvrez les morilles d'eau chaude et laissez frémir pendant 20 min.
2. Dans une cocotte, faites revenir les échalotes émincées, larges de 2 cm, pendant 5 min, puis retirez-les en purée. Réservez.
3. Posez les perdreaux dans une plaque à four huilée et enfournez à 190 °C (th. 6-7) jusqu'à ce qu'ils

soient bien dorés. Tournez-les régulièrement de chaque côté et réservez une fois cuits.

4. Dans une casserole, mélangez l'armagnac et le vin rouge et portez à frémissement, puis flambez.
5. Dans la plaque de cuisson des perdreaux, ajoutez le safran et l'eau, le consommé de bœuf, l'ail, les échalotes, les tomates fraîches concassées, le thym et le laurier concassés, ainsi que les morilles. Mélangez bien, ajoutez le mélange armagnac-vin rouge et mettez à cuire doucement au four pendant 40 min, à 160 °C (th. 5-6).
6. Réchauffez les perdreaux et rectifiez l'assaisonnement en utilisant le piment d'Espelette.
7. Faites griller les 6 tranches de pain de campagne dans le four, après les avoir frottées avec une gousse d'ail.
8. Au moment de servir, déposez chaque oiseau sur une tranche et nappez avec la sauce aux morilles. Servez chaud.

*Si vous aimez le perdreau rosé, cuisez-le sur une plaque séparément pendant 5 min sur le ventre et 7 min sur le dos, 12 min au four (pour une cuisson au sang).*

# Perdreaux aux raisins

d'Auguste Escoffier



*Auguste Escoffier (1846-1935), grand cuisinier français, aimait expliquer l'histoire du perdreau, qui fut introduit par le roi René d'Anjou, qui l'avait dégusté dans l'île de Chio. Les perdreaux gris de plaine sont généralement préférés aux perdreaux rouges. Ils doivent être jeunes, et tout sujet vieux, ou perdrix, ne doit être utilisé que pour les farces ou les fumets. Presque toutes les formules indiquées pour le faisán sont applicables au perdreau.*

POUR 4 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

## INGRÉDIENTS

4 perdreaux vidés  
4 tranches de pain de campagne frottées à l'ail  
1 oignon  
2 échalotes  
200 g de champignons de Paris  
100 g de girolles  
Huile d'olive  
Thym et laurier  
250 g de raisin de Moissac  
ou du raisin de Muscat  
25 cl de crème fleurette  
1 verre de Noilly-Prat  
Armagnac  
Sel, poivre du moulin

1. Videz et flambez les perdreaux, puis salez et poivrez.

2. Dans une plaque, mettez les perdreaux, arrosez-les d'huile d'olive, ajoutez le thym, le laurier, les échalotes et l'oignon émincés et mettez au four à 240 °C (th. 8) pendant 12 min. Déposez les tranches de pain sur une grille du four.

3. Sortez la plaque du four. Au moyen d'une fourchette, tournez les perdreaux et arrosez-les d'armagnac flambé. Mettez les champignons de Paris et les girolles autour des oiseaux, puis remettez au four 7 min.

4. Sortez la plaque du four, déposez les oiseaux sur un plat. Dans la plaque, remuez les champignons et continuez à cuire 10 min.

5. Quand les champignons sont cuits, réservez-les, puis versez le jus de cuisson dans une casserole et ajoutez le Noilly-Prat avec le raisin et la crème fraîche.

6. Posez sur le feu et laissez frémir doucement. Salez et poivrez, surveillez bien la cuisson.

7. Pendant ce temps, préparez 4 grandes assiettes : déposez les tranches de pain, puis les perdreaux sur le pain, les champignons sur et autour de l'assiette. Réservez les assiettes au chaud en ouvrant la porte du four.

8. Lorsque la sauce est prête, nappez-en les oiseaux et servez chaud.



# Le sanglier

Le sanglier (*Sus scrofa*) est un mammifère omnivore, forestier, proche du porc. Sa femelle se nomme la laie. Les petits sont des marcassins, les jeunes sont appelés les « bêtes rousses » et les mâles adultes des « solitaires ». C'est le gibier le plus intelligent que l'on puisse trouver. Cet animal nomade peut atteindre de 150 à 250 kg, voire davantage. Sa vue n'est pas perçante, mais elle est compensée par une ouïe très fine et un odorat particulièrement développé.







# Civet de sanglier

POUR 10 PERSONNES  
TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN  
TEMPS DE CUISSON : 2 H  
MARINADE : 12 H

## INGRÉDIENTS

3 kg de sanglier  
1,5 litre de Buzet rouge  
4 baies de genièvre  
2 verres d'armagnac  
500 g d'échalotes émincées  
3 clous de girofle  
1 tête d'ail  
1 bouquet garni  
30 g de persil plat haché  
4 navets coupés en rondelles  
4 carottes jeunes et tendres émincées  
250 g de poitrine demi-sel  
(dessalée sous l'eau fraîche)  
100 g de poitrine fumée  
1 pincée de quatre-épices  
2 c. à s. de farine  
1 c. à c. de sucre  
Huile ou graisse  
Sel, poivre

1. Dans une marmite, mettez la viande en morceaux avec les navets et les carottes, l'ail, le persil, le bouquet garni, un peu de sel, les baies de genièvre, les clous de girofle, le quatre-épices et le sucre. Couvrez avec le vin rouge et, si nécessaire, ajoutez un peu d'eau. Laissez mariner la nuit entière.

2. Dans une cocotte en fonte, faites revenir doucement la poitrine demi-sel et la poitrine fumée dans un peu d'huile ou de graisse.

3. Pendant ce temps, égouttez bien le sanglier, puis ajoutez-le dans la cocotte. Faites dorer en remuant bien avec une spatule en bois.

4. Flambez à l'armagnac en prenant garde aux flammes. Retirez la viande dans un plat.

5. Dans le jus restant de la cocotte, faites blondir les échalotes à feu doux, mettez 2 c. à s. de farine, singez et remuez avec la spatule. Mouillez à peine d'un verre d'eau en remuant.

6. Remettez le sanglier dans la cocotte et couvrez avec le vin et les légumes de la marinade.

7. À partir du premier frémissement, cuisez 2 h avec le couvercle, sauf la dernière demi-heure à découvert, sans trop remuer.

8. Dès que la viande est cuite, si la sauce n'a pas épaissi, sortez la viande pour faire réduire la sauce à feu doux et remettez-la ensuite.

*Ce plat se sert avec des pommes anglaises persillées.*

# Terrine de marçassin et sa confiture d'oignons

Recette de Christian Parra



POUR 1 TERRINE

TEMPS DE PRÉPARATION : 40 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2 H

TEMPS DE REPOS : 12 H



## INGRÉDIENTS

1 kg de filet ou d'épaule de sanglier  
dénervé  
600 g de gorge de porc blanchie  
100 g de jambon de Bayonne  
dans la crosse (chamango)  
250 g de foie de sanglier  
(sinon du foie de porc ou de volaille)  
250 g de foie gras frais de canard ou d'oie  
20 g de couenne de porc très cuite  
75 g d'échalotes  
Le jus d'un citron  
5 cl de bon porto  
Une pointe de muscade râpée  
4 feuilles de laurier  
Une pincée de cardamome fraîchement  
moulue  
3 baies de genièvre écrasées  
Un zeste de citron confit  
Un trait d'armagnac  
20 g de sel fin  
10 g de poivre du moulin

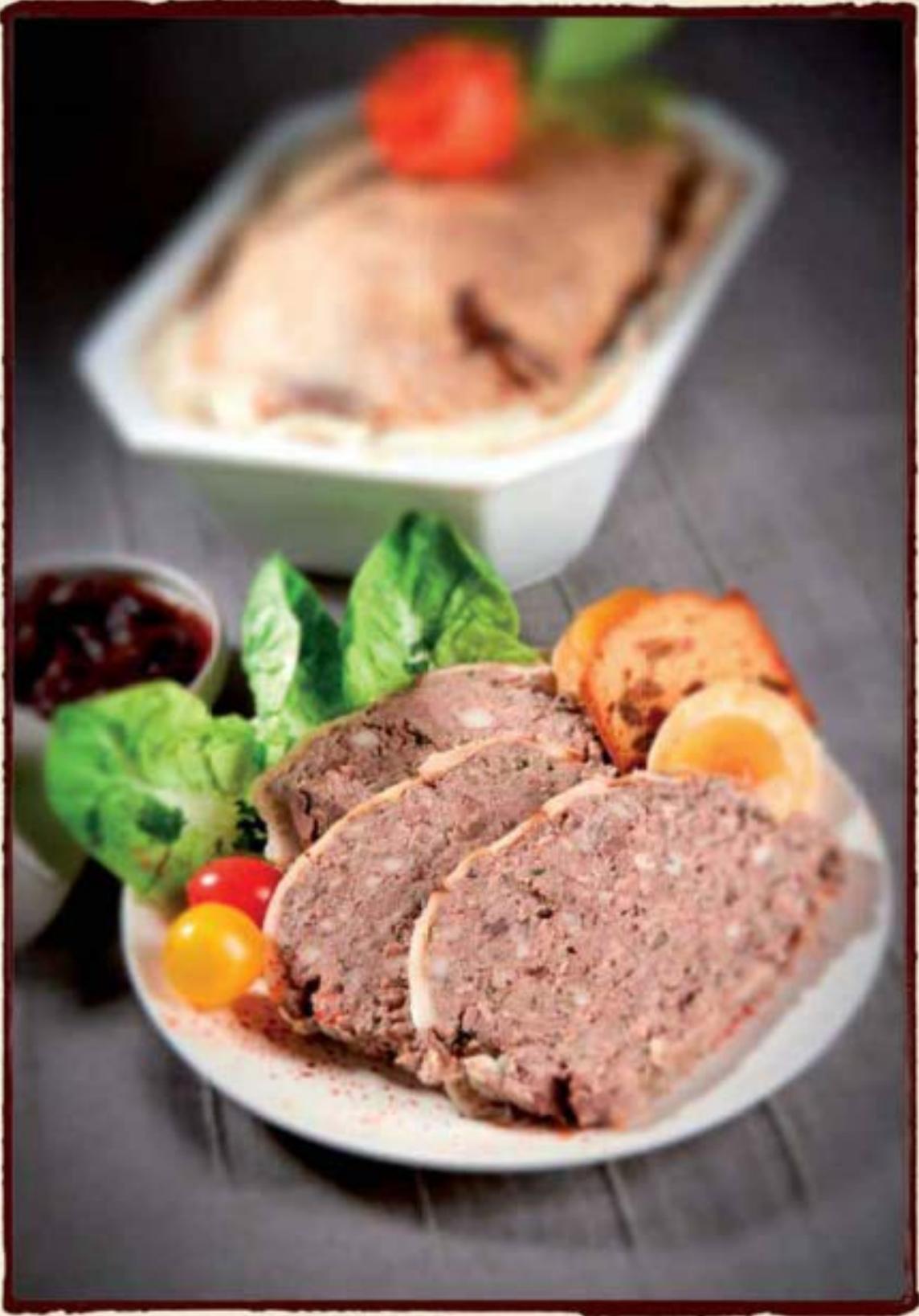
1. Au moins 1 h avant la préparation, faites confire vos échalotes : faites chauffer de l'huile dans une cocotte, cuisez les échalotes entières dans leur peau à feu très doux pendant 1 h. Égouttez-les, laissez-les refroidir, puis ôtez leur peau et écrasez-les au moyen d'une fourchette.

2. Hachez la chair du sanglier, la gorge de porc, la crosse de jambon, le foie de sanglier et les échalotes confites à la grille moyenne. Taillez en dés le foie frais de canard. Hachez menu le zeste de citron confit. Mixez la couenne de porc.

3. Dans une grande bassine, ajoutez à ce hachis le jus de citron, le porto, l'armagnac, le sel fin et le poivre du moulin, la muscade râpée, la pincée de cardamome, les baies de genièvre, les dés de foie gras, le zeste de citron confit et la couenne de porc. Remuez bien avec les mains.

4. Garnissez deux terrines en porcelaine. Ajoutez 2 feuilles de laurier sur le dessus. Pressez au moyen d'une planchette et laissez reposer 12 h au réfrigérateur.

5. Couvrez les terrines et déposez-les dans un grand plat creux. Versez de l'eau chaude autour des terrines et enfournez à 130 °C (th. 4-5). Laissez cuire environ 1 h 15. En cours de cuisson, si l'eau s'évapore, remettez de l'eau chaude dans un plat.



6. Assurez-vous de la cuisson en piquant les terrines d'une aiguille à brider. L'intérieur de la terrine doit être chaud mais pas brûlant, surtout si vous aimez les terrines de gibier un peu rosées.

7. En fin de cuisson, retirez la terrine et soulevez le couvercle : la graisse doit être parfaitement

limpide. Vous pouvez éventuellement ôter cette graisse et la remplacer par de la gelée dans laquelle vous aurez incorporé des airelles mixées.

8. Mettez vos terrines au froid. Laissez-les reposer au moins une journée avant de les consommer.

## Confiture d'oignons



*Christian Parra recommande d'accompagner cette terrine de la délicieuse confiture d'oignons à la grenadine de Michel Guérard, dont voici une variante que j'ai librement interprétée :*

### INGRÉDIENTS

700 g d'oignons  
120 g de beurre  
160 g de sucre en poudre  
10 cl de vinaigre de Xérès  
3 cl de grenadine  
25 cl d'un bon vin rouge corsé  
8 g de sel  
50 g de poivre

1. Dans une cocotte à fond épais, faites fondre le beurre. Laissez-le colorer très légèrement jusqu'à obtenir un joli beurre noisette (il ne doit surtout pas noircir !).

2. Épluchez et émincez finement les oignons, puis ajoutez-les dans la cocotte, ainsi que le sel, le poivre et le sucre. Remuez à l'aide d'une spatule en bois et couvrez.

3. Laissez cuire lentement pendant 30 min à feu doux. Les oignons doivent atteindre une belle coloration. Surveillez bien leur cuisson et remuez de temps en temps avec votre spatule, puis versez le vinaigre de Xérès, la grenadine et le vin rouge.

4. Mélangez et laissez cuire à découvert 30 min, en remuant régulièrement. La marmelade d'oignons doit confire très doucement. Quand tout le liquide s'est évaporé, ôtez la marmelade de la cocotte et laissez refroidir. Servez-la froide avec la terrine de sanglier.

# Terrine de sanglier



POUR 1 TERRINE

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2 H

MARINADE : 24 H

## INGRÉDIENTS

1 kg d'échine de sanglier désossée  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
80 g de mie de pain  
400 g de lard frais  
1 œuf  
40 g de truffes coupées en dés (facultatif)  
1 barde dans sa longueur  
150 g de lard dur coupé en dés  
12 g de sel fin  
12 g de quatre-épices  
3 g de poivre vert séché  
5 g de thym  
3 clous de girofle écrasés (en poudre)  
2 feuilles de laurier  
4 baies de genièvre  
80 cl de vin rouge corsé  
50 g de pistaches

1. Parez la viande, puis découpez-la en lanières. Mettez dans une bassine avec l'oignon haché, l'ail écrasé, le sel, le quatre-épices, le poivre vert, le thym, les clous de girofle, le laurier, les baies de genièvre et la mie de pain. Arrosez de vin et faites mariner au frais 24 h.

2. Le lendemain, égouttez la marinade au moins 1 h avant la préparation de la terrine.

3. Faites chauffer le four à 180 °C (th. 6), avec un plat creux rempli d'eau.

4. Découpez le lard frais en lanières et ajoutez-le à la marinade, puis passez deux fois au hachoir (grille la plus fine). Laissez reposer au réfrigérateur pendant 15 min.

5. Travaillez la farce avec l'œuf, incorporez la truffe, les pistaches mondées hachées grossièrement et le lard dur en dés.

6. Avec la barde, foncez la terrine, remplissez-la de farce et couvrez la terrine d'une barde.

7. Montez la température du four à 160 °C (th. 5-6) et enfournez pour 1 h.

*Cette terrine s'accommode bien avec une confiture d'oignons ou des figues fraîches.*

# Côtelettes de sanglier

## sautées aux myrtilles

Recette de Christian Parra



Lorsque j'étais restaurateur, j'avais rencontré Christian Parra et son épouse, Anne-Marie, à Urt, puis à Toulouse. Cuisinier basque, il était en pleine ascension, avec 2 Étoiles au Guide Michelin.

Je suis allé goûter plusieurs fois sa cuisine généreuse avec ma femme et ma fille,

L'Auberge de La Galupe.

POUR 8 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

### INGRÉDIENTS

8 belles côtelettes de sanglier  
60 g de beurre  
1 c. à s. de farine  
10 cl de vin blanc sec  
1 c. à c. de gelée de myrtille  
1 échalote  
Une petite pincée de quatre-épices  
2 c. à s. de myrtilles fraîches  
Sel, poivre du moulin

1. Épluchez et ciselez finement l'échalote.
2. Dans une grande poêle antiadhésive, faites fondre le beurre et faites sauter rapidement les côtelettes à feu vif sur chaque face. La viande doit rester rosée à l'intérieur et colorée à l'extérieur.
3. Disposez les côtelettes dans le plat de service, couvrez-les et réservez-les au chaud.

4. Dans la même poêle, faites colorer légèrement l'échalote ciselée, puis ajoutez la farine et remuez à l'aide d'une spatule en bois. Laissez cuire 1 min sans cesser de remuer, puis versez peu à peu le vin blanc. Assaisonnez de sel, de poivre et d'une petite pincée de quatre-épices.

5. Laissez cuire doucement jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Si elle devient trop épaisse, ajoutez un peu d'eau. Si au contraire elle est trop liquide, laissez cuire encore un peu.

6. Retirez la poêle du feu et ajoutez la petite cuillerée de gelée de myrtille. Remuez au moyen d'une spatule en bois, puis ajoutez les baies de myrtilles. Faites chauffer à feu doux pendant environ 30 secondes et nappez vos côtelettes de cette sauce.

*Vous pouvez accompagner ce plat de bonnes pâtes fraîches.*





# Ragoût mariné de sanglier



Ce ragoût « mariné », qui cuit tout doucement pendant plus de 2 h, est un régal. Les anciens cuisinaient le sanglier sur plusieurs jours, ils rajoutaient du cognac ou de l'armagnac. Au quatrième jour, ils ajoutaient un mélange d'épices de leur fabrication (clou de girofle, badiane, noix de muscade et un petit piment) qu'ils réduisaient en poudre avant de l'incorporer dans la sauce.

POUR 5 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2 H

MARINADE : 12 H

## INGRÉDIENTS

1,8 kg d'épaule de sanglier  
200 g de lardons  
1 oignon  
3 gousses d'ail écrasées  
2 carottes  
2 poireaux  
1 branche de céleri  
4 verres de bouillon de gibier  
1 bouquet garni  
2 c. à s. de farine  
3 baies de genièvre  
2 pincées de quatre-épices  
2 litres d'un vin rouge corsé (madiran)  
Un demi-verre d'armagnac  
Huile d'olive  
Sel, poivre du moulin

1. Deux jours avant la réalisation de la recette, mettez dans une petite marmite l'oignon et les carottes émincées, la branche de céleri, les gousses d'ail écrasées, les poireaux coupés en rondelles, un peu d'huile et les lardons. Faites revenir à feu doux pendant 8 min, puis éteignez le feu et ajoutez les baies de genièvre, la viande découpée en cubes et le vin. Laissez reposer toute une nuit.

2. Le lendemain, mettez la viande et les légumes à égoutter. Versez le vin de la marinade dans une casserole, mettez sur le feu et flambez.

3. Dans une cocotte sur feu vif, versez de l'huile, ajoutez la viande, salez et poivrez, puis singez avec la farine. Remuez bien avec une spatule en bois, ajoutez 4 verres de bouillon de gibier, le vin et le bouquet garni. Laissez cuire pendant 30 min.

4. Dans une petite casserole, faites flamber l'armagnac et ajoutez-le à la préparation. Au bout de 1 h, mettez à feu doux et laissez à nouveau cuire 1 h. Réservez la préparation jusqu'au lendemain.

5. Le troisième jour, mettez la marmite sur un feu très doux et continuez la cuisson jusqu'à la première ébullition. Arrêtez le feu aussitôt et laissez reposer.

6. Le quatrième jour, remettez à cuire à feu doux et incorporez le mélange d'épices, remuez délicatement avec une spatule en bois. À la fin de la cuisson, laissez reposer 10 min avant de servir.

*Ce plat s'accompagne d'une vraie purée de pommes de terre à la crème. Dans un ramequin, mettez de la gelée de groseille (vos invités seront ravis).*

# Les potages gourmands

Ces potages sont parfaits pour la palombière, pendant les périodes de chasse, mais également pour les soirées d'hiver en famille !



# Velouté de châtaignes



*Il existe plusieurs façons de faire un potage aux châtaignes.*

*J'aime beaucoup aller les chercher dans les bois  
de Montesquieu-Guittaut, aux portes du Comminges.*

POUR 10 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

## INGRÉDIENTS

800 g de châtaignes  
2,5 litres de fond blanc  
2 feuilles de figuier (si possible)  
50 g de beurre  
25 cl de crème fraîche épaisse  
Estragon  
Cerfeuil  
1 oignon  
3 tranches de poitrine de porc demi  
sèche découpée en dés  
40 g de farine de châtaigne  
Sel, poivre du moulin

1. Faites cuire les châtaignes dans de l'eau salée, avec les feuilles de figuier. Une fois qu'elles sont cuites, enlevez la peau, puis mixez-les en y incorporant la crème fraîche épaisse.
2. Faites fondre le beurre dans une casserole, jetez l'oignon finement émincé, puis ajoutez la farine de châtaignes en remuant avec une spatule en bois. Cuisez 5 min tout doucement, puis versez le fond blanc et remuez vivement. Laissez cuire 30 min à feu doux.
3. Faites revenir la poitrine de porc dans une poêle, puis ajoutez-la au potage.
4. Servez ce velouté décoré avec l'estragon et le cerfeuil hachés.

# Mon potage de montagne des Pyrénées



*Longuement mitonné, ce potage n'a rien à voir avec la garbure des Pyrénées-Atlantiques. Il a vraiment le goût d'autrefois, grâce au parfum des sucs des viandes et des légumes. N'oubliez pas de mettre au dernier moment le pain de campagne, grillé au four et frotté avec une gousse d'ail. C'est un plat unique, dont nombre de mes anciens clients se souviennent encore.*

POUR 20 LITRES DE POTAGE

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1 H 20

## INGRÉDIENTS

1 gros chou vert coupé en six  
4 beaux poireaux  
3 navets  
800 g de carottes  
2 branches de céleri  
2 gros oignons  
1 grosse poule  
1 kg de couenne demi-sel  
1 beau morceau de coustous (les côtes de porc situées à l'arrière de la cage thoracique)  
3 pieds de porc  
5 queues de porc  
3 os de jambon sec  
130 g de graisse de canard  
1 bouquet garni  
Une belle poignée de pimpiolet  
Un camajo (jarret) de jambon sec  
Gros sel, poivre noir

1. Dans une belle marmite, mettez la graisse de canard, les oignons et les carottes émincés, faites rissoler 10 min sur un feu vif.
2. Couvrez d'eau puis ajoutez la poule, les pieds et les queues de porc, les couennes, les os de jambon coupés en deux, du gros sel et le camajo de jambon.
3. Cuisez pendant 1 h à gros bouillons, puis mettez le bouquet garni, le pimpiolet, ajoutez le chou vert coupé, les poireaux coupés en petits morceaux, les navets émincés et le céleri coupé en petits morceaux.
4. Continuez de cuire 45 min de plus, poivrez et vérifiez le goût. Laissez cuire encore 45 min à feu très doux (à frémissement). Contrôlez la cuisson des viandes.
5. Dégraissez légèrement le potage. C'est un vrai régal. Bon appétit !



# Potage d'orties sauvages



*Je suis un partisan de l'utilisation de l'ortie en cuisine, également connue pour ses vertus curatives. Prenez soin de protéger vos mains pour la récolte des pointes d'orties.*

POUR 5 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

## INGRÉDIENTS

2 grosses bottes de pointes d'orties blanches (coupez environ 20 cm sur le haut de l'ortie)  
6 belles échalotes  
5 pommes de terre  
2 c. à c. de vinaigre d'alcool  
2 pincées de sucre cristallisé  
1 litre de lait  
10 g de beurre  
Une pointe de muscade  
Croûtons de pain frits  
Sel, poivre du moulin

1. Lavez les orties à l'eau courante. N'en gardez que les feuilles tendres, jetez les tiges et les mauvaises feuilles.

2. Dans 1,5 litre d'eau, mettez le vinaigre, les feuilles d'ortie et cuisez pendant 20 min. Égouttez dans une passoire. Gardez les plus belles feuilles et hachez menu les autres avec un couteau.

3. Dans une casserole à fond épais, mettez le beurre et les échalotes émincées, laissez frémir 3 min, puis ajoutez les pommes de terre coupées en dés avec les feuilles d'ortie hachées.

4. Pendant la cuisson, faites bouillir le lait avec le sucre (il atténue l'amertume), ajoutez la muscade.

5. Quand les pommes de terre sont cuites, mixez et décorez avec les belles feuilles que vous avez conservées au point 2.

*Vous pouvez accompagner ce potage de comté râpé et de croûtons frits.*

# Velouté de haricots tarbais

## au foie gras de canard



*De tradition paysanne, ce velouté est un vrai régal.*

**POUR 5 PERSONNES**

**TEMPS DE PRÉPARATION : 1 H**

**TEMPS DE CUISSON : 1 H 30**

**TEMPS DE TREMPAGE : 12 H**

### INGRÉDIENTS

500 g de haricots tarbais  
2 gousses d'ail  
1 gros oignon  
1 carotte  
2 clous de girofle  
Thym  
20 cl de crème fraîche liquide  
140 g de foie de canard frais  
Sel, poivre du moulin

1. Le soir, mettez les haricots tarbais dans une terrine, couvrez d'eau froide, couvrez la terrine et laissez tremper toute la nuit.
2. Émincez la carotte ; piquez l'oignon avec les 2 clous de girofle.
3. Dans une casserole, mettez les haricots avec la carotte, le thym et l'oignon, salez, couvrez d'eau froide et portez à ébullition. Couvrez et cuisez 1 h 30 environ à feu doux.
4. Quand les haricots sont cuits, rectifiez le sel et le poivre, puis 10 min après, égouttez.
5. Écrasez les haricots à la moulinette ou à la cuillère, puis passez au tamis. Remettez à feu doux avec la crème fraîche jusqu'à petite ébullition, quelques minutes, puis servez dans chaque assiette ou dans chaque bol.
6. Mettez une partie du foie de canard coupé en dés et servez toutes les assiettes rapidement, parsemez le reste du foie gras au dernier moment.

# Mon coup de cœur

## pour Dominique Bouchait



**D**ominique Bouchait est le propriétaire de *La Fromagerie du Mont Royal*, à Montréjeau, en Haute-Garonne. Meilleur Ouvrier de France fromager, 2011. Maître artisan, 2011. Membre de l'Académie culinaire de France, 2012.

### NAISSANCE D'UN FROMAGE DES PYRÉNÉES, LE NAPOLÉON COMMINGEOIS

Ce très bon fromage est au lait de brebis entier et affiné à l'ancienne entre 8 et 24 mois. Il change de goût au fil du temps. Sa croûte lisse se transforme et devient fascinante, mystérieuse et bosselée, comme les montagnes des Pyrénées. Il est présent sur toutes les tables du monde, par exemple au sommet de l'Otân, où il a été servi aux 19 présidents, parmi lesquels Nicolas Sarkozy et Barak Obama. Il est sélectionné à chaque Foodex depuis sept ans (plus important salon alimentaire d'Asie).

### SES CONSEILS AUX CHASSEURS : QUEL FROMAGE MANGER AU CASSE-CROÛTE ?

De septembre à octobre, pour aller chasser, prenez de préférence des fromages fabriqués dans les alpages, par exemple du comté de 13-18 mois, du gruyère ou du beaufort, toujours de 12-18 mois, ou bien encore du fromage frais de chèvre, des bleus ou du roquefort de printemps. Il y a aussi les peaux nobles fleuries ou lavées de 3 mois, ou du maroilles, du munster de 1 mois, du camembert de 2 mois et même du brie de Meaux.

En décembre, optez pour des fromages forts ou affinés : du maroilles ou du munster de 5 mois, du comté de 18 mois ou du gruyère de 24 mois. Sans oublier le fromage persillé comme la boulette d'Avesnes ou de Cambrai, du bleu du Puy, du roquefort, et bien sûr notre fromage des Pyrénées comme le brebis de 6 mois, 12 mois ou 18 mois.

Au mois de février, n'oubliez pas les premiers fromages de chèvre frais, le chaource, le bleu d'hiver, de Gex, de Termignon, ou les cantals de l'été (salers).



# Concours national

des plus beaux plateaux de fromages de France



*Ce titre oppose 17 candidats des 3 700 fromageries de France.*



*J*ennifer Dumoret, vendeuse aux *Fromagers du Mont Royal*, en 2012  
Gagnante de la Lyre d'or et de la Lyre du public

« Je suis née dans un chou, issue d'une noble lignée de primeurs. J'ai fini par aller chez mon voisin d'en face. En effet, je travaille pour Dominique Bouchait depuis huit ans. Grâce à lui et avec lui, je me suis inscrite au concours la Lyre d'or 2012. J'ai gagné le même jour 2 Lyres d'or ! C'était du jamais vu dans la profession, j'en suis très fière. J'adore toute l'équipe (nous sommes 28), nous travaillons dans la bonne humeur et pour un travail de qualité. »

*S*ylvie Abadie, vendeuse aux *Fromagers du Mont Royal*, en 2014  
Gagnante de la Lyre d'or

Sylvie est fromagère depuis vingt ans dans la fromagerie la plus titrée de la région Midi-Pyrénées. Elle est venue à ce métier de façon inattendue. C'est sur le bord d'un terrain de rugby que son oncle lui a proposé de devenir commis-vendeuse au capitanat de l'équipe de Montréjeau du Mont Royal. Depuis, elle a gravi tous les échelons de l'entreprise pour devenir agent de maîtrise et prend le volant pour aller au marché tous les jours avec son camion-cave de 9 m de long plein de fromages.

# Mon coup de cœur

## pour Paul Bocuse et Marc Veyrat



*A*u début des années 1970, je fus séduit par le talent et le savoir-faire de Paul Bocuse. J'aime sa cuisine gourmande, que je pratique toujours, et que j'ai largement appliquée pendant mon passage à la Compagnie générale transatlantique.

La transformation continue de la cuisine a fait évoluer la profession, avec des chefs talentueux. De grands pâtissiers traiteurs comme Lenôtre, Fauchon, Hédiard, et plus tard Michel Guérard, les frères Troisgros, Pierre Hermé notamment, ont fait évoluer notre profession.

Dans les années 1990, j'ai entendu parler d'un certain Marc Veyrat (poète des fourneaux) qui pratiquait une cuisine de création et qui avait une grandeur d'esprit culinaire incroyable. Je me suis intéressé à sa cuisine et j'ai vite compris qu'avec sa connaissance et sa pratique des plantes aromatiques, il abordait notre métier en créant des œuvres d'art ! Ce fut pour moi une seconde révélation culinaire.

Bien sûr, dans mon restaurant, j'ai souvent cuisiné en transformant à ma façon des recettes de Paul Bocuse et de Marc Veyrat. En voici quelques-unes, sur le gibier bien sûr !

- Carré d'isard au « pimpiolet » et aux beignets de nos montagnes
- Soupe de cèpe du chef. Cèpe en salade. Morilles sauvages à l'étouffée
- Petit pâté de caille sauvage aux baies de genièvre
- Lièvre de Guitaut à la courge de l'Auberge du Crabère
- Dos de chevreuil rôti et sa charlotte de navets et de coings
- Perdreau des plaines et son gratin de courge
- Carottes aux châtaignes et son faisan farci au foie gras
- Perdreau flambé à l'armagnac sauté aux truffes
- Lièvre à la broche du père Cancel
- L'ortolan d'Adam



# Index



Alouettes aux pommes, 15.

## Bécasse

à la broche, 18.

à la ficelle, 19.

en salmis comme autrefois, 22.

rôtie, 20.

## Brochettes d'alouettes

sur le gratin, 15.

## Cailles de vignes en croûte,

façon « Passion 2 Chefs », 28.

## Canette sauvage

en deux services, 38.

## Chamois

braisé à l'ancienne, 60.

rôti et ses trois purées, 58.

## Chevillard rôti aux cèpes, 72.

## Civet

d'isard des Pyrénées centrales, 63.

de chevreuil du chef, 66.

de lapin au vin de Buzet, 98.

de sanglier, 141.

Le – de lièvre de Denise, 108.

## Colvert

braisé aux cerises, 36.

en cocotte aux petits navets

glacés, 34.

rôti au sang et aux airelles, 41.

## Confiture d'oignon, 144.

## Coq de bruyère

à la pyrénéenne, 77.

## Côtelettes de sanglier

sautées aux myrtilles, 146.

## Côtes de biche à la cheminée, 54.

## Cuissot

de brocard au poivre

et au thym, 68.

de cerf braisé au four, 49.

de chevreuil au thym sauvage, 71.

## Empanadas

de Conejo Silvestre, 100.

## Faisan

au chou à la saucisse

de Toulouse, 86.

de Guittaut, rôti dans

la cheminée ou au four, 88.

de Zéphirin aux châtaignes, 89.

Le – du chef, 84.

## Filet

de cerf sauté au genièvre, 46.

de chevreuil en croûte, 74.

## Fricassée de lapin au vin blanc, 97.

## Grive(s)

rôtie à la cheminée, 92.

en cocottes, farcies au foie gras

de canard, 91.

## Lièvre à la royale, 104.

## Magret de palombe

aux cèpes, 125.

## Merles rôtis à la sauge, 93.

## Noisette de filet de biche

à la crème d'armagnac, 52.

## Oie sauvage farcie

aux pommes, 115.

## Ortolan

à la landaise, 113.

à la mode de Midi-Pyrénées, 112.

en cocotte, 111.

## Palombes

grillées sur la braise, 122.

Jeunes – à l'orange douce, 124.

rôties d'automne, 118.

Pavé de cerf, sauce Grand-Veneur  
et giroles, 50.

## Perdreux

aux morilles, 135.

aux raisins d'Auguste Escoffier, 136.

## Perdrix au chou, 134.

## Pigeonneaux en bécasse, 126.

## Pluviers en gratin, 129.

## Poêlon de grives

comme en Provence, 93.

## Potage

de montagne des Pyrénées, 152.

d'orties sauvages, 154.

## Ragoût mariné de sanglier, 149.

## Rôti de cuissot de daim

au raisin de Moissac, 80.

## Salade de cailles sauvages

confites, foie gras et magret, 26.

du Comminges,

ou le « Délice d'Élisa », 30.

## Salmis

de palombes, 120.

de perdreaux aux giroles, 132.

## Sarcelle d'hiver

aux poires rôties, 42.

## Suprêmes de faisau au foie

de canard, sauce suprême, 85.

## Terrine

de marcassin et sa confiture

d'oignon, 142.

de sanglier, 145.

## Vanneaux rôtis à la provençale, 129.

## Veluté

de châtaignes, 151.

de haricots tarbais au foie gras

de canard, 155.



# Des recettes gourmandes pour cuisiner le gibier



*La cuisine du gibier est un vaste programme, tant par la variété des espèces qui peuplent nos campagnes et nos forêts que par la multitude des préparations et des recettes qu'il est possible de créer avec ce produit. Patrick Beauchet, chef de Haute-Garonne, vous ouvre son carnet de recettes et a invité quelques chefs de ses amis à faire de même.*

*Vous trouverez dans cet ouvrage des plats mis au point par des chefs de tous horizons, dont le but est de vulgariser la connaissance et la consommation de cette viande particulière.*

*Yves Delplace, Michel Grobon, André Sabouret, Christian Parro, Pierre Dubarry et bien d'autres invités de ce livre n'ont qu'un seul conseil : plumez, mortifiez, bardez, marinez, rissolez, déglacez, mijotez, mais surtout... régalez-vous !*



*Cuisinier de renom et chef au long cours qui a sillonné les océans sur les cargos de la Transatlantique, Patrick Beauchet a finalement jeté l'ancre à L'Auberge du Crabère, en Haute-Garonne, qu'il a dirigée avec passion pendant plus de 20 ans.*

24,90 € Prix France TTC

C02551

978-2-8160-0376-5



9 782816 003765